



٤٥٤٨

وقف السلطان المظفر الوائلي والمصنف لاهوال العالم بعدد السنين

السلطان ابن السلطان السلطان بن الوائلي عثمان حاكم

مصر طبع في دار المطبعات في القاهرة

في سنة ١٢٨٥ هـ

أحمد إبراهيم حاكم

البحرين

عونه



٤٥٤٨

Library of Dar al-Kitab			
No. 3035			
3548			
Tand No.			



بسم الله الرحمن الرحيم . الله المعين لمصير  
 الحمد لله الواحد القهار . الملك الجبار . المحقق عن الابصار خالق الليل والنهار  
 والفلك الدوار . المجي للبلاء والعباد . المنفرد عن الاضداد . المنزه عن  
 الصاحبة والاولاد . ولا حول ولا قوة الا به وهو العلي العظيم . الحضور الرحيم .  
 وصلى الله على سيدنا محمد النبي وامنه المتقين وسلم عليهم اجمعين . **سألت**  
 اطال الله تعالى فقال ان اولف لك كتابا اجمع لك فيه الوان من الاطعمة المصنوعة  
 للملوك والخلفاء والسادة الروسا وقد عملت لك اطال الله تعالى فقال كتابا  
 شريفا وموعظا ظريفا مشتملا على منافع الابدان وذابا لمضار الالوان يجمع كل لون  
 من الالوان المشوية والمطبوخة من اللحم المسبوخة والمشلوخة وجميع البوارد  
 من الاطيار والاسماك من الانهار بعد ان تصفحت ايدك الله كتب الفلاسفة  
 القدماء وحكايات المتكلمين من الحكماء فوجدتها بعيدة الامد كثيرة العدد وعلمت  
 ان الكثير من الخطاب يفجر لك وان اليسير من الصفات يقنعك فعدت الى الخصال  
 من خاصة الاشياء فانتهت الى الصحيح من الطبع فانتبهت والجبب الاكثار

من الخصال

من الخاصيات والاطناب في الصفات بعد الاستنباط للمعنى المشار اليه  
 والقصد المعقول عليه واعينتك عن النظر في الكتب المولفة للقدماء الفلاسفة  
 في اصلاح الاعذية من المأكولات المقوية وعن النظر في الكتب المصنفة في عمل  
 الاشربة المملطة وعن النظر في الكتب المنقحة في عمل الاشربة والاسبغة وعن  
 النظر في الجوهريات من الجواهرات والمجونات **وابدا في اول هذا الكتاب**  
 بعمل الطبع وما يكون قساده ووصفت بعد ذلك صلاحه والامانة المخذلة  
 له وتكون صلاحها والالفة التي تعسده وتغير وما يطيح القدر ويعيقها  
 من الازمان التي لا بد منها وما يذهب الاختلافات والزهومات وذكركما يصلح  
 لاصحاب الطبائع والمزاجات من الوان الطبع المصنوعات وقوى الاعذية  
 وذكركت قوى اللحم من سائر الحيوان واصناف الطير وقوى اعضا الحيوان بعد  
 ذلك ووصفت تركيب الالوان المطبوخة والمشوية والمخببة والعلوية وطا  
 في انفسها وخصايص اصناف الحوى وطبع كل نوع منها وذكركت اصناف  
 السمك وابتعته بافواع البيض وذكركت طبائع الجيوب واجزائها وخصايصها

بواسطة



وتزكياتها واحوال الخبز المجنون والسويق المشروب وذكرت طبائع  
الملقاة في القدر والموضوعة على الموايد وذكرت طبائع الالبان ومنها  
للأبدان وما يعمل منها من حليب وحامض ومرائب ومخيض وذكرت الالبان  
اليابسة التي يطبخ بها الطبخ وما يلقي في القدور من الطيب وما يلقي فيها  
من العوالة وخاصة الخردل وعمل الخل المعنصل وتطبخ الملح وصنعة  
وخاصية الزمما وردات واصناف اللغات والمشتقات ووصف  
الكوايج والمخللات واصناف الزيتون وخاصة الصبغات وذكرت  
بعد ذلك ما ياكل من العوالة قبل الطعام وتدير المظم والحركة قبل الطعام  
ودفع ضرر الأغذية اذا وجدت بالادوية وذكرت بعد ذلك صنعة البوارق  
من الطير والمطبخات والبوارق من السمك وعمل الصبغات والمقهور من  
السمك والطيور وصنعة انواع الالبان وعمل الكوايج والاجبان وصنعة  
الصلايق واسماها والبوارق من البقول واللحان والصلاقات من الاطراف  
وتزكيات الالبان على طينها حلوها وحامضها وباردها وحارها وما يقدم  
الالبان

منها

منها اولاً اولاً والحلوى بعد الطعام وشرب الاشربة على الموايد وفي اللد  
ومنفعته ومضرته للجسام وتدير المشرب وطبائع الفقاع وصنعة  
المسكر وصنعة والعجون ومنفعته والعسل السادج والزيتون المعالج  
**وتمت هذا الكتاب** بوصف ما يغسل به اليد من الحلب والاشنان ومنفعته  
ومضرته للحم والاسنان وخاصة الادخرو السعد والبنك المحبب وعمل الحلب  
وتحسين البنك والادب في غسل اليدين من الغمر وقبل الطعام اذ احضر  
وتدير النوم بعد الطعام وذكرنا فقه للجسام وجعلت ذلك ابواباً  
معروفة وقصوداً موصوفة لتتم الفائدة وتكمل المعرفة وارجوا ان يكون  
موفياً على طلبتك وغير مقصر عن مجتهدك ولم اخل كل باب من ابوابه من  
غير غابر وشعر سائر بشبه ما قدمنا وصفه وابتدأنا  
بذكره والله سبحانه وتعالى الموفق للرشاد والموفق بالسداد لا حول ولا قوة  
الا بالله العلي العظيم **ترجمة ابواب الكتاب**  
**باب** فساد الطبخ وتغيره ونزله ومته وتغييره

ادخله في  
الاشربة  
المسكر



باب في استخراج النجاسة من الأعضاء

باب ٢	ما يتخذ الطباخون من الادوات للطبخ
باب ٣	ما يطيب القدم من الابزار والعطر
باب ٤	مذاقة الطاهي للالوان والمشاهي للون
باب ٥	ما يذهب الاحترافات من القدور المطبوخات
باب ٦	ما يوافق الشبان والشيخ من الوان الطبخ
باب ٧	الابندار في قوى العسل
باب ٨	قوى اللحم من سائر الحيوان وما ينعف
باب ٩	قوى الاعضاء والاطراف وسائر البطون
باب ١٥	تركيب الاعضاء المطبوخة والمقلوة والمستوية وطباخها
باب ١١	في طبائع الاسماك وصفة صيدها بالشبان
باب ١٢	طبع بيض الدجاج والبط والدرج
باب ١٣	طبع الخبث والخبز من الخنطة والارض
باب ١٤	طبايع بقل الزمان الملقا في سائر الالوان

باب

الالبان

باب ١٥	طبايع الالبان وما يعمل منها في الاحيان
باب ١٦	في منافع الالبان لضرب الايدان
باب ١٧	طبايع الادهان المستعملة في الالوان
باب ١٨	طبايع الابازير المطبقة للقدور
باب ١٩	ما يلقي في القدور من الطيب المشهور
باب ٢٥	في طبائع ما يلقي في القدور من الخواكه والتمور
باب ٢١	ذكر عمل الحبل وتطبيب الملح للاكل
باب ٢٢	طبع الوارد من الطعام البارد
باب ٢٣	ذكر الاحتياط في عمل البزوم وورده والاساط
باب ٢٤	طبع الصباغات للاسماك الطرية والمملوحات
باب ٢٥	طبع الكوايح من كل فن والزياتين والمخللات
باب ٢٦	ما يوسل في الصيف والشتا ويبيد فيها من الفواكه
باب ٢٧	تدبير المأكول في اوقات الفضول



ما يوافق المعدة العظيمة من الاطعمة المأكولة	باب ٣٨
الحركة قبل الطعام والرياضة للاجسام	باب ٣٩
في دفع ضرر الغدا اذا اخوف منه الاذى	باب ٣٥
البوارد من الاطيار من قبل الطعام الحارة	باب ٣١
عمل المبخنات من الطيور المستمنات	باب ٣٢
صنعة البوارد من السمك الطري ومن الملح	باب ٣٣
صنعة الصباغات للاسماك المشنونات	باب ٣٤
صنعة الصباغات للفراخ الكرونداجات	باب ٣٥
صنعة المتاع المحسوات واللفاف والسنبجات	باب ٣٦
صنعة المحفور من السمك والطيور	باب ٣٧
عمل الخردل اللطيف والحاد الحريف	باب ٣٨
عمل الالبان والشواريز والاجبان	باب ٣٩
عمل اللواميح والمخللات والزيت والصفائيات	باب ٤٠
الاهلام المحمولى من لحوم الضان والجمول	باب ٤١

عمل البوارد من اللحم من الوحش والضان	باب ٤٢
صنعة الصلائق وانواعه واسمايه وطبايعه	باب ٤٣
صنعة الصلاقات من اطراف الجدا والخراف	باب ٤٤
صنعة البوارد من البقول وعملها من اطراف الا <sup>صو</sup>	باب ٤٥
ما ياكل النصارى من الطعام المزورة في الصيام	باب ٤٦
عمل الخل والزيت بالتزويد والخبز المفتوت	باب ٤٧
عمل الماء بالمح والصباغ بالخردل الف <sup>س</sup>	باب ٤٨
عمل السكباجات والترايد والمليقات	باب ٤٩
عمل الهرايس والارزريات والمخيطيات	باب ٥٠
عمل الارزريات الملبسات السادجات	باب ٥١
عمل المخيطيات الملبسات	باب ٥٢
عمل الاسباناخيات والكرنبات	باب ٥٣
عمل الفجلية والتلخيات	باب ٥٤



عمل المخلوطات من الارزيات واللوبيات	٤٣
عمل الديكريات والسوادج الكوفيات	٤٤
عمل التزير باجات والابراهيميات	٤٥
عمل الحماضيات والرومانيات	٤٦
عمل الاسفيد باجات الصعديات والمخضات	٤٧
عمل البقلات السوادج والمرتبات	٤٨
عمل التزير المفتوت بالحمص والياقلى المنبوت	٤٩
عمل الحمصيات والبستانيات	٥٠
عمل الكشكيات الموصليات والبايجيات	٥١
عمل العدسيات الصفن والجلبليات	٥٢
عمل اللوبيات والجلبليات	٥٣
عمل الطفشيل من الجيوب والبقول	٥٤
عمل النار باجات الحلوات والحمضات	٥٥

عمل السماقيات والهاروسيات	٥٦
عمل المضابر المعقودات والمضابر القطفيات	٥٧
عمل المصليات والقنبريسيات	٥٨
عمل المعشوقات والزحسيات	٥٩
عمل البناطيات من الاطيار المطبوخات	٦٠
عمل الزحسيات الصيفية والشتويات	٦١
عمل المعمومات السوادج والمخللات	٦٢
عمل الملهوخت من اللحم المعجلات	٦٣
عمل البصليات والهاشميات	٦٤
عمل الحزوريات والبنيات	٦٥
عمل المفلوبات واللحم المدفوقات	٦٦
عمل العجج المدفورات والمخلوطات	٦٧
عمل الانجذانيات والكسريات	٦٨



خبيثا

- ٨١ عمل اللبونات المخذات بالصباغات والر
- ٨٢ عمل المبلين بالدجاج واللحم السمين
- ٨٣ عمل التزايد الشاميات والتزايد الملبغات
- ٨٤ عمل العلايا باللحم والألبان
- ٨٥ عمل الكشكشيات المطيبات والخبزيات
- ٨٦ عمل الطهايجات الرطبات واليابسات
- ٨٧ صفة الشوى في النور وشي اللحم في القندور
- ٨٨ في شي الجذال والخروف المحشوة الأجواف
- ٨٩ في شي الشرايح من اللحم الطري والمساخ
- ٩٠ الكرد اناج على النار من كحم الاطيار
- ٩١ صفة التزويدات والقندور المعنومات
- ٩٢ الجوده امان تحت الشوى السوادج والحلوى
- ٩٣ عمل الفالودجات المعقودات والمعلكات

بار

- ٩٤ عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب
- ٩٥ عمل الخبيص من التمر ومن التفاح والجوز
- ٩٦ عمل الخبيص بالجوز والسكر واللوز المقشر
- ٩٧ عمل الخبيص المفتوت بخير نار الملتوث
- ٩٨ عمل الشجيات والمهلبيات
- ٩٩ عمل الوترينق اليابس والمفروق
- ١٠٠ عمل الزلايات السوادج والمشتكات
- ١٠١ عمل المشكبات والأيو إسحاق والمعرج
- ١٠٢ عمل القطايف بالسكر واللوز والجوز والصنوبر
- ١٠٣ عمل التزايد على الحلوى والفخاسين
- ١٠٤ في عمل الطرايف من انواع الناطف
- ١٠٥ ما يتغذى به المخلول من مزورات البقول
- ١٠٦ ما يتغذى به العليل الجسم من الامراق واللحم

عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب



باب ما يوافق اصحاب المنزلات من الاحسا والحرير	١٥٧
باب عمل الامراق من الجيوب الحليل المكرو وبعث	١٥٨
باب ما يتغذى به اصحاب البرقان من السقوط	١٥٩
باب تدبير الماء المشروب والمزمل وبالثلج المضروب	١١٥
باب خاصية الماء المبرد في الهكواء	١١٢
باب ذكر الانتفاع بشرب الفضاع	١١٣
باب عمل الفقع الخمار الساج وبلا بزار	١١٤
باب طبع الالبنة والاشربة المتخذة	١١٥
باب في دفع ضرر الشراب للجسم ذي الاضطراب	١١٦
باب الشراب غير المسكر وطبع الساج المتور	١١٧
باب عمل الاشربة من الالبان من الابل والبقر والضان	١١٨
باب عمل الاشربة المطفية للحرارة الملتهبة	١١٩
باب عمل الاشربة من الدادى وعصير الاعناب	١٢٥

بار

باب عمل الالبنة العسلية والالبنة الزبيبية	١٢١
باب عمل النبيذ من السكر والفانين	١٢٢
باب عمل الاشربة من القرع والجوز والرايس وقصير الكبد	١٢٣
باب عمل الاشربة من الفواكه الرطبة	١٢٤
باب عمل الميعة من الاشربة المطيبة	١٢٥
باب عمل المرببات من الرنوب والجوارش	١٢٦
باب عمل الارباب من الثمار المجففات من الاشجار	١٢٧
باب طبع ما يغسل به اليدين من الاشنان والسعد	١٢٨
باب طبع الخلال وعملها من الصفصاف وعبدان	١٢٩
باب عمل الاشنان والمحب وتحيض البسك المطيب	١٣٥
باب الادب في غسل اليد قبل الطعام وبعد	١٣١
باب الادب في اكل الصغار مع الرؤسا والملوك	١٣٢
باب النوم ومنه فائدة للجسم وبديهي بعد الطعام	١٣٣
فذلك مائة وثلاثون بابا تمت ترجمة ابواب الكتاب	



## الباب الاول

في فساد الطبخ وتغيره ونز هو متبه وتغيره **يكون فساد**  
الطبخ ونز هو متبه وقدرته وما جله الاكل من التغير من اشياء شتى **منها**  
التصبيح في تطيين القدور عند تغيرها والتضييع لغسلها قبل تطيينها  
**والاجود** ان تغسل القدر ثم تطين ثم تغسل من الطين الاول ثم تطين ثانيا  
وتبيت فيه فاذا كان من غد واحتيج الى استعمالها راي على وجه الطين  
الدسم ظاهر فمن ذلك الدسم يكون فساد الطبخ ونز هو متبه **ومنها** التماس  
في تنظيف اللحم من دمه وملا مسة كف القصاب وعدده واستبدجه  
وهو القشر الرقيق الذي يكون على اللحم مثل الجلد فاعرفه ولا تتركه ان شاء الله  
**ومنها** ان يغسل اللحم ماء وقد غسل فيه غيره او يغسل بالماء المالح او بالماء  
العكر او في الاناء الزهيم فان ذلك مفسد للقدور ومنه يكون الزهومة  
في الطبخ **ومنها** ان يقطع البصل والكراث والجزر والباذنجان وجميع البقول  
بالسكين الزهية التي تفيط بها اللحم فان هذه الاشياء اذا قطعت بهذه السكين

والقيت

والقيت في القدر زهيتها وافسدتها فاعلم ذلك **واخذ اللحم** سكيناً ولبقول  
سكيناً **ومنها** ان تصب الماء في دقات كثيرة فان ذلك يحلل الطعم ويعيد  
القدر ولكن الصب دفعة واحدة فهو انظف واسلم وخاصة القدور البوام  
**ومنها** غسل اللحم بآبار فان الماء الحار يحوّل الدم ويسهل الوسخ ويكسبه زهومة  
والماء البارد في هذا الجود **ومنها** التغافل عن ذوق الملح لئلا يكون فيه مرارة  
وملك القدر من الزيت الغليظ الخانوق وذوقه قبل صبه في القدر فان  
ذلك يعيد طعم المرق ويعيد الطبخ **ومنها** التحفظ من المرى المكسح والحل  
الأنحوه المنقطع واللدة وما الحصر المالح الخايل الملوحة المقطن فان ذلك  
مفسد للطبخ **ومنها** استعمال الابار والخبث التي قد امنت عليها المدة  
فان طول الملك يذهب بطعمها فاذا القيت افسدت القدر **ومنها** ان تشف  
القدر بعض المرق ويبقى شيء من البصل المقطع او غير البصل من ساير البقول  
فيلصق بجوانب القدر عند نزول الماء من الخاية الاولى فيحترق ذلك البصل  
او البقل فاذا ازيدت ما اوقع ذلك البصل فيه افسد ونز هو متبه



فيحتوز من ذلك ان شاء الله تعالى **ومنها** ان لا يوقد تحت القدر بالحطب  
 الكثير الدخان فان الدخان اذا تراجم الى القدر اخرها وغيروها وافسد  
 طعمها ولذلك ما يطبخ من الطبخ على الفخار اطيب مما يطبخ بالحطب **ومنها**  
 ان يذاب الشح في قدر على حلة شريفة في القدر بعد فراغها ويستفاد  
 عند انزالها فان ذلك يزيلها ويغيرها ويفسد طعمها ويعمل ذلك  
 الطباخون في الاعراس والولائم فتقلب اعيان القدر من الطيبة الى  
 الزهومة ومن النظافة الى القذارة **ومنها** ان يبالغ في الوقود تحت الارياك  
 والحدسيات واللوبيات فتلصق اسفلها وتحترق وذلك مفسد  
 لها مغير لطعمها ومن واجها فمضى احتوز الطباخون من هذه الامتيازات ونظاير  
 ولم يتركوا تفقد ما امنوا العيب في الطبخ وسلموا من الاقدار في الطعام **وقد**  
**بلغنا** عن اجتماع اقوام على شطرنج لهم الى نصف النهار ثم يقادمون  
 بقية يومهم عند الذي يقع عليه الدعوة توقفهم يوما من الايام طبّاخ  
 من طبّاخي السلطان فدعوه الى الجلوس فجلسوا لعب وخالطهم وكان يحرم

اسفلها

اليوم

اليوم الذي لا نوبة له فيه فيلعب معهم ويحضر دعواتهم الى ان دعاه احد  
 فساله ان يطبخ له مثل ما يطبخ للسلطان فوقع في اختيار الفتى على سكباج فقال  
 له الطباخ من يطبخ لك كل يوم فقال غلامي فدعاه فقال له كيف تطبخ السكباج  
 فوصف له صفة السكباج فقال له امض فحيني بالقدر التي تطبخ فيها فجاه  
 بقدر فقال اغسلها بطين فغسلها موارا بطين وهو يسترها ويقول لزوجها  
 غسلا ثم قال له اغسلها بالكر فغسلها ثم شتمها فقال نعم هههه نظيفه ثم  
 قال له امض فاطبخ السكباج كما تطبخها كل يوم فمضى فطبخها وهو قائم  
 يلعب بالشطرنج وتوهم الفتى انه يلقي فيها الاوزار فلم يبرح من موضعه ثم  
 جات المائدة وعرفت السكباج واذا هي في غاية الحسن وطيبته الرائحة  
 واذا هي خلاف ما كانوا يعرفون فسالوه عن الحال في ذلك فقال ان ترى الطبخ  
 الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الاوان المعروفة ليس غير الخجل  
 والبصل واللحم والباذنجان والقرع والزعفران وما يقع فيها وانما المعنى  
 نظافتها ونظافة القدر واحكام غسلها من قبل الطبخ وبعد تفريغها







وتراه في دور الملوك يسبوا عليهم نارة ويحلب بما ان يراها  
 جموعهم وسبوتهم لكن تراه فوقهم يتوثب بجلودهم ويكث غيظهم  
 ويدلهم بفعاله ويعذب ما ان لهم حول ولا من جيلة في رعدة عما يريد ويطلب  
 ويطلب بطرح نفسه متعمدا في شربهم ليغاف ذلك المشرب تخشى الجبابرة  
 الكبار عرامه وتخاف شرته السباع فتزرب فاذا انامله اللبث يفكر  
 الفاه اضغاث من يحي ويذهب خلق ضعيف والهت متوهش وقعاله  
 الفعل العظيم المكرب الاشئ اعجب منه في حالته بل كل شئ منه شئ عجيب  
 تتجبر العظماء في توصافه ويكل عنه ذوالبيان المشبه ما من خصال الخبير  
 فيه خصلة والشئ مجموع به ومركب ما ان يراه الله الا للادعي والسوء  
 افعال تضر وتغيب **الباب الثاني في ذكر سبل**  
**عمله الطباخون من الادرات الطبخ واللؤلؤ والاحجار والجمادات**  
**تذكر ان في اداء الشئ ما يكون من الادرات الطبخ بالآلة**  
 الكاملة المتخذة له فانما نظافته وجودة عمله تمكن الطباخ من العمل بافذل

على

على الآلة وتكاملها في مطبخه ومتى نقصت الآلة اضطرب الطباخ الى اذلال  
 الحلو في الحامض وتحريك هذا لآخر هذا وتطبخ اللحم يسكن البصل وطبخ اللون  
 الصغير في القدر الكبيرة فانه ربما تعلق بعض ما فيها بحيطان القدر لكبرها  
 فاحترق فافسد ما في القدر وطبخ اللون الكبير في القدر الصغيرة وربما  
 عمله عند الضرورة في قدرين وثلاثة فهذا اجتناب من افساد الطعام وان  
 الطباخ نفسه باشتغاله بقدرين او ثلاثة من لون واحد **باب الثالث**  
**ذكر آلة الشئ** ليعرفها من اجبت نظافة طعامه وتمكن طباخه  
 لان الطباخ عند تمكينه بدوخ الطعام من يده فان شدة عن الطباخ شئ  
 منها رجع الى الكتاب فوجدها متبينة فيه بيينة في مواضعها ان شاء الله تعالى  
**باب الرابع في ذكر سبل** في اللحم في القدر والبرام واجود ما عملت  
 فيه الهرايس في القدر والخاير المونة الدخيل **باب الخامس** ما عملت الجواديب في  
 القدر والخاير المونة **باب السادس** ما عمل الحلو في الطناجير الاسبازو  
**باب السابع** ما عملت الشوربات في القدر والبرام **باب الثامن** ما عملت الزلابية



في المقالي الخماس **البرام** ما علمت الا شربة في الطنا خير البرام **ما**  
 على السمك في مقالي الحديد **البرام** ما علمت الترجسيات والعجج المبسوطات  
 في مقالي البرام **ما** فليت المقلوبات في القدور البرام المدوررات  
**ما** الاكثرت الناس في سارده الحديد ذكر يابس اذا كان باردا  
 ليس فيه يابس البرام باردة يابسة **الاسفيدر** يسير الحرارة شديد  
 اليابس **البرام** باردا يابس **الاسفيدر** يابس **الاسفيدر** يابس  
 حار طيب **الاسفيدر** باردا يابس **الاسفيدر** باردا جعلت البرام لطيف  
 اللحم والفتوريات لصبرها على النار ولين داخلها وسرعة نظافتها وطيب  
 طعمها وانما تؤذي كلما تستودعه بحاله بلا تغيير ولا استحالة ولو طبخ  
 في الحديد وانظر ساعة كمال عن طبعه بالصدا الذي يخرج من جسمه والفساد  
 فلذلك ترك الطبخ فيه وكذلك الخماس الا ان يؤنك وهو مع ذلك يجذب  
 الزهومة لا يكاد الا نك ينقاس الزهومة ولو غسل مائة مرة **الاسفيدر**  
 اليابس في الخماس المؤنك كحاجتها الى الضرب الشديد والعقد العنيف وهذا

ما لا يجتمعه البرام ولا يصبر عليه **الاسفيدر** المقالي الحديد للشمك لانها  
 والسمك باردا ان والنار والريث حارا ان فقام هذا بهذا ولعند  
 وسعة حموة بالنار اليسير وغلجان الزيت في اسرع وقت ولا ن في طبعه  
 ان يحفف جلد السمك عند القلي وهو المستطاب من السمك **الاسفيدر** استعملت  
 المقالي الاسفيدر روه للزلاية لانها من انواع مختلفة ولانها ربه  
 التي في الزلاية بورق فني وقع البورق في الحديد او النحاس فسد ولا ن  
 قيد الزلاية ليس بالسديد بل هو لين خفيف ولان الدهن في المقالي لا بد ان  
 يكون كثيرا ولذلك استعملت القدور الاسفيدر روه للخيض والقودج  
 لكثرة ما يكون فيها من الدهن **الاسفيدر** القدور والخار في النور  
 للجواذيب لوقتها خرفها ولا ن مطبوخة بالنار وكل مطبوخ اذا عاد الى  
 النار رجع الى الغصم ولا نة سالم من الفساد للطعام المغموم **الاسفيدر**  
 في النور وينقلب عن كيانها وقل ما يسلم من الاحتراق ولا نة او لذلك  
 فسدت جواذيب المستوق لانها في قدور النحاس العتيق مؤنكة تعمل تغير



عَنْ كَيْفَانَا وَتَقَلُّبِ عَنْ أَعْيَانِنَا هَكَذَا زَعَمَ يَعْقُوبُ الْكِنْدِيُّ  
 مُؤَلِّفُ كِتَابِ الْأَلَاتِ وَالْأَدْوَاتِ حَكِيمَانَهُمَا حَكَاةً وَتَنْظِيماً عَلَى مَا  
 بَيَّنَّهُ وَابْنُ تَغَالِي نَسْلُ التَّوْفِيقِ **وَمَا يَجْتَاجُ إِلَيْهِ مِنَ الْمَعْنَى**  
**فِي الْمَدِ الْفُطُوحِ وَالشُّوَارِ** الْقُدُورِ الْبَكَارِ لِلتَّكْبِيَّاتِ  
 وَالْمُنِطِيَّاتِ وَالصَّلَافَاتِ وَالتَّوَرِّيَّاتِ وَسَائِرِ الْجُيُوبِ **وَالْأَرْسَاطِ**  
 الْمَزِيرِيَّاتِ وَالْأَسْفِيدِيَّاتِ وَغَيْرِ ذَلِكَ مِنَ الْأَلْوَانِ اللَّطَافِ **وَالْمَخَارِ**  
 لِلْقَلَايَا وَالطَّبَاطِيَّاتِ وَمَا جَاءَ مِنْ ذَلِكَ مِنَ الْأَلْوَانِ الصَّفَارِ **وَالْخَلِ**  
 حَدِيدِ لِلشَّمَكِ وَسَفَايِدِ الشُّوَارِ وَجُودِ ابَاتِ **وَمَعْرِفَةِ غَايَةِ** الْمَالِ الْخَارِ  
 لِعِشْلِ الْقُدُورِ وَالصَّغَارِ وَالْغُضَارِ وَالسَّكَارِجِ وَالْجَامَاتِ وَمَقَالِ بَرَامِ  
 لِلتَّرْجِيئَاتِ وَالْبَحْرِ **وَالْمَخَارِ** غَايَةِ التَّنْفَائِقِ وَالْمُبَاعِغِ وَسَكِينِ كَبِيرِ التَّنْقِصِ  
 وَسَاطُورِ التَّنْقِصِ وَسَكِينِ الْبَصْلِ وَالْبَقُولِ وَمُسْتَحْدَلِ الْيَكْلِ مِنَ السَّكَاكِينِ  
 وَدَشْكِيَّاتِ مِنْ خَشَبِ الصَّنْفِصَافِ فَإِنَّهُ أَجُودُ مَا اسْتَعْمِلَ لِكُلِّ لَوْنٍ دَشْكَابِ  
 وَمَعْرِفَةِ عَلَى حِلَّةٍ وَمِصْفَاةٍ خَشَبِ لَفْلَحِ الرَّغْوَةِ مِنَ الْقُدُورِ وَمِصْفَاةٍ

خلاق

خَلِيفَ الْمَاءِ وَالْمِلْحِ وَمُضَابِ الْمُهْرِيَّةِ مِنْ خَشَبِ مُسْتَطِيلٍ وَمُنْدِيلٍ **لِلسَّ**  
 الْغَضَارِ بَعْدَ الْعِشْلِ وَأَعْطِيَّةً لِلْقُدُورِ بَعْدَ الْفَرَاغِ وَهَذَا مِنْ لَدِقِّ الْأَنْوَازِ  
 وَجَاوِزِ خَشَبِ لَدِقِّ الْحَرِّ وَغَيْرِهِ مِنَ الْخَشْرِ وَجَوْزِ خَشَبِ يُقَطَّعُ الْقَمُّ عَلَيْهِ وَلَيْسَ  
 الْمُسْتَوِ قَدْ مُسْتَطِيلٌ مُخَرَّجاً لِلْمُتَمَلِّكِ مِنَ النَّارِ فِيهِ وَلَيْسَ فِيهِ مَنَافِعٌ مَخْرُجٌ  
 الدِّخَانِ وَدُخُولِ الرِّيحِ وَأَجُودُ مَا كَانَ فِي بَصْفِ قَامَةِ الْإِنْسَانِ وَلَوْ دُمَا  
 خَرَّتِ الْإِبَارِيزُ الْمَدْقُوقَةُ فِي بَرَانِي الزَّجَاجِ وَبَعْدَهَا أَنْوَازُ **أَنَاءِ** الْخَشَبِ  
 الصَّنْفِصَافِ وَادْبَرُ مَا خَرَّتِ فِي خَرَائِبِ الْجُلُودِ فَأَمَّا ذَلِكَ إِنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى  
**وَمَا يَجْتَاجُ إِلَيْهِ مِنَ الْمَعْنَى** لَوْحِ التَّنْقِصِ وَشَوْبَانِ  
 وَاحِدِ صَغِيرٍ لِلْأَعْقَةِ وَالْحَرْكِ كَبِيرٍ لِلرَّفَاقِ وَأَجُودُ الشُّوَارِ بَقِ مَا عَمِلَ مِنْ  
 خَشَبِ الْعَنَافِ لِلْيَمِّهِمَا وَقَلَّةً تَسْتَعِينُهَا وَرَيْسٌ مِنْ رَيْسِ الْأَوْزِ لِلتَّنْقِصِ  
 وَحَقْنَةٍ مِنْ خَشَبِ الْحُزْرِ لِلْعَجِينِ وَكَلْبٍ مِنْ خَشَبِ مُسْتَطِيلٍ لِلْحَمِيرِ وَكَلْبٍ خَدِيدٍ لِلْحَقْنَةِ  
 بَعْدَ أَنْ يَفْرَغَ مِنَ الْعَجِينِ وَمُنْدِيلٍ كَرْدٍ وَأَنَّى لَوْجُهُ الْحَمِيرِ قَبْلَ أَنْ يَحْمِرَ وَصِنَا  
 لِأَخْرَاجِ الْحَمِيرِ مِنَ الشُّوَارِ إِذَا اسْقَطَ وَسَقُودَ (مَكَلْبٍ كَحْمَرِ الْفَنِينِ وَمَحْمَرِ)



حديد النار والنور ومنديل لمسح النور تحتل الرطوبة والحرارة  
 وغطا للنبور ومنخل شعر الدقيق ومكيال يعرف به الدقيق واجود  
 ما يكون البثور في شرق المطبخ لمخالفة الرياح واجود التنايل  
 ما كان اجوفا معتدل السمك وليكن عين البثور ولي المعزب لبقايل  
 الرياح اذا احتيج الى فتحها فاعلم ذلك **وما يحتاج اليه المزارع**  
**من الادوية** طحير اسفيدرود للخبث والفاوذج ونقرة نحاس  
 للناطف ومقلى الزلابية ومشبكات ومعروفة حديد اخراج الخبيث  
 من الطحير ومصفى حديد لفلع الرعوة وشوكة حديد اخراق الزلا  
 من المطبخ واصطام لعقد الفاوذج وورد شكايب خشب لضرب الناطف  
 تتخذ على حلقة الاصطام وشوكة لعمل الناطف وقد تتخذ بدل اللوح  
 رخامة للسهل عليها وطابق حديد ليحمل اللوزنج والقطايف والتفرنج  
 وقد تحمل القطايف على الرخام ايضا ومنقاش للحلاقيم وغيرها من الاقراص  
 وقالب شبيه بالحق من خشب لندوب والحش كنجايه ومنخل شعر

نحر

لنخل قيق الاوز والسكر واللوز وغير ذلك وقصبة فارسية لنخل العسل  
 والسكر في الطحير قبل الاصطام وقد يستعمل اصحاب الحلو او البياض خشب  
 وغيره على مثال السمد والنبور والتمار والعقد والتماثيل والنرايس على  
 صنعة الرسم بطبع بها على وجوه الخلاوات للاغراس والسماطات والدعوات  
 وغير ذلك واجود المستوفيات للحلو كلها ما كانت مدورة على مثال  
 الطحير والمقلى وغيرها للناطف ما كان مدورا بثلاثة انايف مستقيمة  
 لان القدر تدور وتجعل على جنب في وقت الضرب والنبض فاعلم ذلك  
**الباب الثالث في ذكر الادوية التي**  
**من الادوية والعقود كراية شتى العقدة من الماخرة من اللوز**  
 والمياه وما يعرف على ثريه او غير ثريه من جمع اصناف الالوان  
 ومما لا بد للتقدم منه من المزار والبقول والعط والابان وغير ذلك مما  
 تخوفت ان يسقط عن الظهارة اذ لم يحدوه مئبنا مجلد في صدر الكاين  
 ومفصلا بينا في ساير الابواب **في ذكر المسك**



والعنبر الماورد الزعفران الدارصيني الخولجان السنبل  
 القزفل المصطكي جوزتوا قاقله بسياسه هال **من اوراق**  
**اللبان** اللوز الجوز الفستق البندق الصنوبر النارنجيل الخاب  
 الزبيب الثمر **من اوراق** الرمان الحامض الرمان الحلو  
 التفاح الحامض الريباس الحصرم الاجاص الاسود الموز التفاح الشامي  
 البطيخ المشمش الاجاص البعلبكي **من اوراق** السكر الحسل النخل السكر  
 الاحمر والحسل من سكر وعنبوه الاحمر **من اوراق** البن المروي وقد  
 يسميه الطبائون ما كاخ والزيتون ومري الزيتون **من اوراق**  
 الحصرم الباقي اخضر ومبنوت الخنطة الارز الجلبان العدس اللوبيا  
 الماش **من اوراق** البصل الثوم ما البصل ما الثوم الكرشم  
 الجوجير الكراث الشامي القرط العجل السلق الكسبرة الرطبه  
 السداب النعنع كرات الحريف القرع القطف الهليون ورق الاترخ  
 التبت القزنجين البادنجان الخبز الشجر الكرنب الاسفاناخ

الحجيرة

الراسن

الراسن الغزفين الصعتره ومفرده البيض **من اوراق**  
 القزفل الكسبرة اليابسة الكون الكرويا الزنجبيل الدارفل  
 الكاشم الخليلج الانجذان الملح الزيت الخنث الماحصم المحروث  
**من اوراق** الشيراز الرايب الجبن المصل الرخين اللبن الحليب  
 الزبد القنبريس القريشة البيراف **من اوراق** الخمر المطبوخ  
 الزبيبي الحسل الشمشي الجمهوري **من اوراق** اللازور  
 الزعفران الزنجفر السبرقون الاسفيداج الحضرة لون السما  
 النيل **من اوراق** الحضرة فرعفران ولا زورر وقد يعمل بذلك عصارة بقله  
 الحضرة مثل الفضة والسلق وما اشبه ذلك وقد يعمل منها لوان فستقي  
 وسلقي **من اوراق** لون السما فاسفيداج ولا زورر او نيل واسفيداج **من اوراق**  
 فرنجير واسفيداج **من اوراق** اصنع الاحمر الفاني بعصارة بستان ابو ويز  
 او باللك المعمول **من اوراق** الصفرة بالزعفران واللك او عصارة بستان ابودن  
**من اوراق** البادنجان الخبز الشجر الكرنب الاسفاناخ



**مذائق الاطعمة** كلها ثمانية انواع من ذلك الحلو والحامض والمالح  
 والذسيم والنفثة وهو البشيع والخريف والمز والسيخ **والبرد**  
 واحدة منها قوة ناليف على حدة واقرى المذاقة الى الطباع الحلاوة وما  
 لم يكن منها فيه بعض الحلاوة لا يكاد يغزى عذرا الحلو المعتدل في الحرارة  
**والحار** بارد لطيف حديد **والبارد** له قوة وفيه شيء من لطافة  
 لما فيه من قوة الجو والمالح حار وفيه قبض لمكان ما فيه من قوة الأرض  
**النفث** وهو البشيع بارد شبيه القوة بحجر الأرض **الخريف** حار لطيف  
 شبيه القوة بالنار في اليأس الحار لطيف حديد فيه بعض قوة الأرض  
 القبض **للملح** حار لطيف قريب الاعتدال **والسيخ** فيه قوة الماء في الرطوبة  
 الى البرد فاسيد سيخ **والذسيم** القوآت الى الأرض والجو والماء والنار  
 لان جميع الاشجار والاطعمة انما الفيت من قوة هذه الاربعة الاشياء  
 فمنها ما يغلب عليه قوة احدها ومن الاشياء ما يكون الخالص عليها ثلاثة  
 ومنها ما دكت من الاربعة فاعلم ذلك **والحرارة** حارة نسبت الى الحرارة

والى الأرض **البارد** مقبضة الى البرد في قوة الأرض **البارد** لطيف  
 ينسب الى الهوى في اللطافة **والسيخ** من ذوق طعم اسيف حلاوة  
 ولا مرارة وليس فيه ذوق من الطعم شيء سيخا فافهم ذلك واعرفه فهذا  
 حكاية جالينوس في كتاب الاغذية المستعملة **والذسيم**  
**البارد** **والسيخ** **والبرد** **والذسيم** **والبرد** **والسيخ**  
 قال فيهما سدا باقانه يذهب باحتراقها  
 ان شاء الله تعالى **واللويبانية** والعدسية فخرجت  
 بضوق فانه يذهب بذاتها **والزهرية** في سائر القدر  
 قال فيهما جونة او جوزتين حلاوا وتركها ساعة فانها تنشف الزهر  
 ذلك انما يخرج الجونة من القدر وتكسرها فلا تغد تشبهها من  
 جعلت القدر فوق البول ذهب احتراقها كائنا ما كانت  
 في ذلك ان تترك القدر التي احترقت وتقلب على راحة اخرى ويقع منها  
 ما احترق فهذا من العولبه والمحول عليه



**الساكن في الفم** من **الخبث** **والشبح** من **الواو** **والجيم** **والحيم** **والهم**  
 من غلب عليه الدم فليكن طعامه **جدا** **اسمينيا** **يعمل** **يخل** **او فرائج** **او قنابوز** **او غيرها**  
 من الطيور مما يجاسها يطبخ بما الرمان الحامض او بما التوت او بما العنب الحامض  
 او سكباج او لحم رخص وليكن قليل التوم او سمكا طريا يخل **او غيرها** له  
 صلحة او لحم سمين سماق او ماشا كل هذه الالوان **او غيرها** من الفاكهة  
 الرمان الحامض والكثير **او غيرها** اما كان باردا مسككا **او غيرها**  
 ليكن طعامه كشكية او زير يباح او لحم جدي مشوي وسمك طري  
 وسكباج وحصر ميه ورييا سيه ورمانيه وسماقية وماشاكل ذلك  
**او غيرها** الحنظل والهندبا والبقلة للحفا وماشاكل ذلك **او غيرها** اما كان  
 بسكر طبرزد ودهن لوز ولوز ينج وماشابه ذلك **او غيرها** المرة السوداء  
 من غلبت عليه المرة السوداء فليكن طعامه لحم غنم سمين وكباب وطبايح  
 وفراخ الحمام مشوي ولحم زير ياحه والكوايح صلحة له **او غيرها** الكراث  
 والبصل والبصل **او غيرها** عصيدة التمر لمن **او غيرها** من الحلو بالسكرا

والعسل

والعسل الاحمر **او غيرها** **البلغم** من غلب عليه البلغم فليكن طعامه  
 ينشوا ياكله نخودا والخيزر بالعسل والجذاينه نخودا والاسفيد باجا  
 والاوريات واللقيات وما اكل من الطعام نخودا فهو صالح له **او غيرها**  
**الفاكهة** اليابسة والجوز والبن والتمر وما شابه ذلك **او غيرها** **الطعام**  
 في كل يوم من **او غيرها** **او غيرها** **او غيرها** **او غيرها** **او غيرها** **او غيرها**  
 بما الذهب فليكن طعامه من اجود العدا يحكم به اسكاس حسدا **او غيرها** **او غيرها**  
 ياكل ما شتى وما لا تشتهى فهو ياكل فلا تقارب الشبع ولا الجوع **او غيرها**  
 عمر من هبيرة عليك ميا كرة العدا فان فيه خلا لا ثلاثة يطبخ التلينة ويطبخ  
 المرة الثانية ويعبر على المرة فلا تنوق النفس الى طعام غيرها **او غيرها**  
 المامون ياكل ثلاث اكلات في يومين يوم نصف النهار ويوم بالعداة **او غيرها**  
**او غيرها** يقول يستحب ميا كرة العدا في الصيف خلال ثلاث اطباق **او غيرها**  
 وبود الماء وقلة الذباب **او غيرها** الطول القيل ولا شغل المعدة بما فيها **او غيرها**  
 قبل الطعام قبل الصباح وقد قدر الله تعالى العدا والعشا لاهل الجنة **او غيرها**



ولهم رزقهم فيها بكرة وعشيا **والشدة في الحواس** لا يثبت  
انما قدر الله تعالى ذكره في الجنان قوتا سويًا فممن يزقون في كل يوم اطلبوا في  
**الباب السابع** **الاعتدال في قوتى الصفر**  
**الحار** لا ان الله ليس بشديد الحرارة ولا يظهر له استخوان قوى الا ان يدين  
او يكون له الاكل متهيئا كالمحمومين واصحاب الامزاج الحارة والادمان له  
يكثر الصفر والدم ويهيج الامراض الكائنة منها ويولد السودا والورم الكبد  
والطحال ولا سيما اذا كانت مستعلة لذلك ويطلق البطن ويرخي المعدة وهو  
المصدر والريه مخصب للبدن مكثر للمنى **والثامن** في بارد الا ان الله يقوي  
البرد يقع الصفر والدم ويعقل البطن اذا كانت المعدة والامعاء نقيّة ويطلقها  
اذا كان فيها بلاغم كثيرة ويترد البدن ويوهن قوة الهضم من الكبد خاصة ويضر  
بالعصب والاعضاء العصبية ويحقق البدن الا ان الله يثير الشهوة الغريزية  
**العاشر** قرخي للمعدة مطلق للبطن ويسخن ولا سيما المحمومين واصحاب الكبد  
الحارة والمعدة الحارة ويرطب البدن ويبيته ويريد في الذلغم ويبذل الفكر

ويكثر النوم

ويكثر النوم **في سرد البدن** ويحققه ويقلل حمة ودنة  
ان ادين ويقوى المعدة ويعقل البطن على الامر الاكثر ويولد دما سوا  
**العاشر** فيسخن ويحقق بقوة ويسرع بالدم الى الاحتراق والرداه  
ويكثر منه المرة الصفر **والثاني** فيسخن استخانا قويا اكثر مما يسخن  
المز فهو لذلك يهيج الحرارة ويلهب البدن سريعا ويجرق ويميله او لا  
الى الصفر لا تفر الى السودا **والثالث** فمنه ما هو الكثرة اغدا وهو  
قرب من الاعتدال ومنه ما يسخن باعتدال ومنه ما يترد باعتدال مثل  
ذلك التبريد فان كانت معه رطوبة كثيرة رطب وان كان يابس  
القوام يحقق وان كان احده هذه الطعوم والغالب على الشئ حتى لا يحسن  
فيه من غيره الا بالشئ الذي يبر فان فعله في البدن الفعل الذي ذكرناه  
**الباب الثامن** **في الاعتدال في قوتى الصفر**  
يقوى الاغذية كلها والكثرة اغدا ويقوى  
البدن ومن ادمنه كثرة الاثلا واحتاج الى موازنة المعتد سيما اذا



آدم من الشراب **واما لحم** المسنة الهرمة والاجنة التي يستخرج من  
 بطون الجيوات رديئة لا خير في اكلها وكلما كان الحيوان اطرا وارطب  
 كان لحمه اجود وكلما كان اسن كان لحمه ايبس وكلما بسخن ولا يصلح للمحوم  
 ولا للتبلي **واما لحم** اغدا من السمين واشد تقوية للمعدة **واما لحم**  
 يصلح لمن يكبد ويتعب واللطيف بالصد **واما لحم** معتدل برى من  
 كل دم يولد دائما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثركلة وتعبه **واما لحم**  
 ان يجنا رعليه لمن حاله ضد هذه الحال فانه ليس يبلغ من ضعفه ان  
 يستقط القوة ويهدمها ولا يبلغ من كثرة اغذائه او من غلظه ان يلا  
 البدن او يولد فيه دما غليظا بل الذي يولد عنه بين الرقة والغلظ **واما لحم**  
 فانه اغلظ من لحم الجدي واقوى واسخن واكثر فضولا وهو  
 نالى لحم الجدي في الجودة **واما لحم** فانه ابرد من لحم الضان واقل  
 فضولا وهو اقل قوة واغذى ولا يصلح لاصحاب الامزجة الباردة والذين  
 تختبرهم العليل الباردة لان لحم الضان اوفق لهم مما ان لحم الماعز اوفق

لاصحاب

لاصحاب الامزجة الحارة وشقا هدم الامراض الحارة **واما اللحم** غليظ كثير  
 الاغذا او يتولد عنه دم متين غليظ ولا يصلح الا لمن يكثركلة ولا ينبغي ان ياكله  
 من تغذيه المراض يتولد اويته **واما لحم** غليظ يتولد منه دم غليظ يولد  
 عاقبه الى السواد او **واما لحم** فانه شديد الحرارة يتولد منه دم غليظ وليس  
 يصلح هذه الثلاثة لحم الا لمن يكبد ويتعب **واما لحم** اصلي على كل حال **واما لحم**  
 البلى فانها اصل لحم الصيد والدم المتولد عنه قليل الفضول يا بس عمل السواد  
**واما لحم** الجملية فانه اقرب الى السواد اوية واغلظ **واما لحم**  
 ولحم الجمل الوحشية كذلك وهي تسخن مع ذلك اسخا نا ظاهرا وكل هذه اللحم تولد  
 وما سوادا ويا لاسيما لحم الارانب فانها تولد السواد **واما لحم** المتكسر فانه  
 معقن اقل مطوية واكثر حررا مفسدا للدم **واما لحم** الطير **واما لحم**  
 اخف لحم الطير وجودها لمن يريد ان يلبف تدبيره **واما لحم** فانه  
 ذلك وهو قليل الفضول ليس له اسخا ن كثير **واما لحم** نقر النديج  
 فانها مثل لحم الدجاج **واما لحم** اغلظ الا انه يولد دما جديدا ويريد للذي











لمن كثرت فيه الحيات المحرقة والمصلية نحوها **العشكرية** في نحو **المرية**  
 غير ان معانها في **الاصف** في الجملة حادة وهي من الاطعمة الشتوية  
 وتقويتها للبدن واغذاؤها اكثر من ساير الطبيع وتختلف على كثرة التوابل  
 الحارة وقليتها وتزيد في المني والدم وتقوي الجسد وترطبه وتحسن لونه  
 وتكسبه منه قوة وخصبا وهي في الصيف وخمسة ومنسجنة جالبة للحر  
**الارباب** واللفقيات حادة معتدلة للجسم صالحة لاصحاب البلع  
 كثيرة الرياح جالبة للدم رديئة في الطبع مولدة للحمية والرياح واولعاج  
 المفاصل **الحار** كثير الاغذاء طويل الوقوف في البطن  
 يورث ادمانه السدد في الكبد وهو صالح للحلق والوية ولين نهدك بدنه وانفقه  
 وتضر لمن يعتريه الصداع والقولنج والامراض الباردة **الحار** اخف من الفلوج  
 واول اغذائه وابعده من تولد السدد **الاصف** كثيرة الغذاء مقوية  
 للبدن جدا تزيد في الدم والمني **الاصف** تسخن وتعطش وتورق الجشا  
**الاصف** في نحوها غير انه اخف منها لثرا **الاصف** حار يابس غليظ

بهي

بطي مولد للسدد وما اتخذ من العسل الطف منه **الاصف** حار  
 ملين للحلق والبطن والثانية مسخنة لنواحي الكلى صالح للصديق  
 الحلو زايدة في المني والدم محضنة للبدن رديئة للكبد والطحال  
 جيدة للحلق والوية زايدة في المخ والدماغ وما اتخذ منه بالسحر  
 كان اقل منه حررا من اتخذ بالعسل واصلح الادهان لها دهن اللوز  
**الاصف** بارد رطب وكلة عسر الهضم بطي الوقوف  
 في المعدة مع طش يتولد من الطري منه دم بلغمي يوطب البدن ويبرد  
 في المني ردي للقولنج ولين يعتريه الامراض الباردة صالح للمجورين  
 واصحاب المرة الصفرا على انه في الجملة بليس الغذا طويل الوقوف في المعدة  
 كثير الاعطاش له لز وبكات رديئة في البدن يتولد منه ضرر والامراض  
 واصحها الهازبا والبنى وما جاسها وفي الجملة يتخير منه ما يمكن  
 لزوج اللحم ولا مفرط السمن ولا سمنك الريح ليسرغ اليه العفن والنتن



ولا ما يصيد من الاجسام والمياة الراكة ومواضع فيها اقذار تنبت  
وحماة وحشائش زديّة نابتة في الماء وما ليس بعظيم الحجة جدرا  
**اما الله** فليس يصالح ان ياكل منه الا يوم فيه على العلاج او ياكل  
القليل اليسير منه مع الاعذية الدسمة او بحالة او محذور ليقوي  
المنهولة قليلا **اما الله** فهو اخف من المشوى واقل اذى لان  
الزيت يلطّنه في القلي ويزيل بعض اذاه **اما الله** فقد علم  
منه هاتان المنفعتان جميعا فلا هو يترد ولا هو يقطع ويلطف  
ولا هو يعذب طول الوقوف والاعطاش **اما الله** كالصيد  
او ما يصيد من النهار الكثرة المدود الحادة لجرى المستوصية  
التوفيق الباردة الشمس التي لا يستورها اشجار ولا يلقي عليها جبال  
فا ارجله افضل من الفرائي والخرافي افضل من القلي **اما الله** سمك البطايخ  
والاجام والمياة الراكة وهي التي تسميها العرب الدائمة **اما الله**  
نهي عن البول في الدائم لان الاقذار تنبت فيها **اما الله** سمك هذه المياة  
صيد

وما جأ نسرا التحفن الماء فيها وغلبة الطلح عليها وتتولد حيتانه وتغذي  
من هذه العفونات فيزيد ذلك في رطوبتها وشرعة استحالتها الى  
الكيموس الغليظ واذا تحرك وجري مده نفي الاقذار وتخالط اجزائه  
فخلصت وجفت ولطف ونظف غذا سمكة فحذبت وطابت وما بعد  
فجره من الانهار وكان رضراضا كان احمد صيدا لانه بناني  
فلا تصل اليه الا وساخ والاقذار فلا تدخل عليه حتى يتلاشا فليس  
يعتدي سمكة منه فيكون نقيلا **اما الله** ما يصيد من الابواب  
والسكور والشاذروانات وشباك الليل اذ مرق واعتم  
لسلطان المد في الليل **اما الله** صاحب المنطق في نوم السمك  
وسكونه فان كانت الليالي معتمة فالصيد لان المودة في اقبال  
المبحجين يبتدي بسيد القمر من موكن المشرق الى وتو **اما الله**  
يصاد بالشباك والرق والحجاب بالليل في المياة الدائمة  
الصافية وبان يسكن الموضع ويصطاد بالشخص وقد قال الشاعر



في كل صنف من انواع صيده فاكثرت فاختزننا في كل صنف شعرا  
 حسنا فلحقناه في هذه المواضع لاستحساننا اياه واستصوابنا  
 معناه فمن ذلك **السمك** في البحر والسمك في البر  
 عسرت علينا دعوة السمك اني وجودك ضامن للدرك يا من اصنا  
 شبات غزته فحلا ظاهرا من الليل دي الحلك اعلم وقت الحمل انك في نص  
 تليبه مطارح السمك ونبات دجلة في فبايك ما سوة في كل معتزك  
 كوي بامثال الدروع والحيات تامل نو اقد السمك بيض كامثال  
 السبايك بل مشحونة بالشحم كالحكك حسنت مناظرها وساعدتها  
 طعم كل معافد النكك والناقة الغرثان يرقما فلق الخواطر متعب  
 الفلك فليصطد الصياد حاجتنا بصطد مودتنا بلاشرك  
 فناء مثل غير مطرح وسأل اليتيم غير متذك  
 يارب نهر شاق ملا ان جم المداود معج معان من كل بخار من الجيثان  
 او كعدود اذرع الغواني مكسوة من صنعة الرحمن مثل دروع النهم  
 الفرسان

كانا

كما ينظر من عقيان او ينظر فن بار جوان باكرنة مع باكر الغرثان  
 في فتية افاضل اقران يعنون بالدوان والميدان في السرد من مجد انوشروان  
 ويعلون الحاس والثاني ولا يعقون عن العيان مثل احداق بلا الحفان  
 محذرة كحذو طيسان كما تها حلية افغوان تزج بالاطاع والحرمان  
 بو اطن الملا عن الوطن اجدي صايدها الغرثان من الصواري العصف الاذان  
 وكاسا البراه والقعدة افغ بصيد النهر للقيان مجمع ذلك معنيان  
 من حاجة الجايح والعطشان **وقال احمد بن محمد السعدي**  
 الكرم ما اعدته من العدد وما حوى صجي به غنا الابد بنات قين حاذ في  
 الحذق الامد على مقادير محاليت الصرد او مثل ما عاينت انصاف الزرد  
 لها رؤس في اعاليها او د كمثل انياب الافاعي او احد ذوات طعم نكل من البلد  
 نشت في اذيال خيل اذ تشد ممره القند كامرار الاسد ينطت باطراف  
 يراعي تستعد ضم الاناييت قريبات العقد غنابها في حيث ما علاج  
 في ظل صفصا في علينا قد يرد شاطئ نهر لا يسد روع ردد فاطلوت ابرام  
**اطلاق يد**



ولم تزل ترسل طورا وتزدد حتى تنادى واقدم من الحينان قد تم بعثنا  
 الف عين في جسدنا فحينئذ يمتلئ في العبد الف من الحينان بيض كالبرد  
 مكنوسة دراهما ما تنفق كذلك لا رزاق من خز وميد فالجزء المهيمن  
 الفرد القمد **مروي بعينه** وزجور كالمهي بيض خفيف مرهفات  
 قد طواهن هيف مثل ما قد طويت بيض الصفح ذات اذواج  
 خفاف تستخف في مثل الطيور في الماء تنفق لا بصوات ثوب وسمي  
 من صدف **الباب الثاني عشر في طبع بيض الدجاج**  
**والبط والدرج** ان اصل البيض بيض الدجاج والتدرج  
 وبعدهما بيض البط على انه ردى الخذا فاما سائر البيض كبيض  
 العصافير والطيور فانما يصلح ان تؤخذ على سبيل الدواء **وهذان**  
**اعني بيض الدجاج والدرج** يزيدان في المني زيادة كثيرة ويجركان  
 الشهوة **بعض الاصل** وخم سبك فاما **بيض البط** والتدرج معتدل  
 موافق وصفة البيض حارة باعتدال جيدة الخذا وبياضه بارد

عش

عسر الهضم **الباب الثالث في المشتد الكذا غذا** الا انه اعسر هضمها واما  
 نزولا **الباب الرابع في سريع الاغذا** **الباب الخامس في اقل ضررا** واسرع  
 من السيليق **الباب السادس في جيد خشنونة الخلق والرية والدم المتولد منه دم**  
 صالح القوة ينوب عن اللحم في بعض الاوقات ولا ينبغي للطوبى ان يبرمنوا  
 اكله فاعلم ذلك ان شاء الله تعالى **الباب السابع في**  
**الباب الثامن في** **الباب التاسع في** **الباب العاشر في** **الباب الحادي عشر في**  
 الى الحرارة ما هيبة والكثرة غذا او زهرها واستدها ثونا وهي اليوم  
 الجيوب للناس **الباب الثاني عشر في** **الباب الثالث عشر في** **الباب الرابع عشر في**  
**الباب الخامس عشر في** **الباب السادس عشر في** **الباب السابع عشر في**  
 يتاذي بالقولنج كثيرا لاغذا لا يسهل الحرارة عن البطن الا ان يطبخ  
 مع دسم كثير **الباب الثامن عشر في** **الباب التاسع عشر في** **الباب العاشر في**  
 جد انما يدا في النوم فاعلم ذلك **الباب الحادي عشر في** **الباب الثاني عشر في**  
 الا انه مايل الى البرد كثيرا **الباب الثالث عشر في** **الباب الرابع عشر في** **الباب الخامس عشر في**

بطا

انفعا

معتد

الباب

مقاربة

الباب

الباب

الباب

الباب

الباب

الباب

الباب



ويلين للخلق اذا شرب ماؤه واكل بعير ملح واذا اكل نخل عقل البطن دى  
 لمن ينادى بزخ القولنج **الاول** منه يورث اخلاطاً نية ويكثر البلغم  
 في المعدة والامعاء ويمتد في الرئاح **الاسود** حار منفع يدر البول ويزيد في  
 المتى **الثاني** منه يولد في المعدة والامعاء فضولاً كثيرة **الثالث**  
 ومن الباقي اقل نفخ **الرابع** بارد يابس يولد دماً اسوداً ويجفف البدن  
 ويقطع الباه ويسكن هيجان الدم ويبرد وقد يحدث ظلمة في البصر  
 اذا دمن والامراض السوداء **الخامس** منه اقل نفخ **السادس**  
 بارد يابس وهو اخف من العدس وليس ينفع وعذوه اقل من عذو العدس  
**السابع** بارد مخفف قليل الاغذا ردي الدم مضر بالعصب  
 حارة رطبة وما احار منها كان التزجراً وهو يولد خلطاً غليظاً  
 ردياً للمعدة **الثاني** باردة يابسة قليلة الاغذا عاقلة للطبيعة  
**الثالث** **الرابع** **الخامس** **السادس** **السابع** **الثامن** **التاسع**  
 الناس وما اكثر فيه من الخير والمخ واهيد بخيره وانضاجه كان خف

واسع

واسع هضماً **اما** **المعدة** والطابق وكلام يستوفي الخماره ولم ينفع فانه  
 عسر الهضم ممتد لوجع البطن لا يجتمل اذ مانه الا اصحاب الكد والتعب **والثاني**  
 الاطرية وخبر الخشخاش والفطاف والسنبونج والاحسية فالحال  
 فيها كالحال في الفطير اما عن من هذه بدهن لوز او لبن كان غليظاً او خمر  
 واكثر غداءً **والثالث** **الرابع** **الخامس** **السادس** **السابع** **الثامن** **التاسع**  
 الاغذا ممتد الرياح القولنج والامراض الباردة غافل للبطن **السادس**  
 المتخذ من سائر الجيوب التي ذكرناها فطبعة في نحو طبع الحت الذي اخذ منه  
**والثاني** **الثالث** **الرابع** **الخامس** **السادس** **السابع** **الثامن** **التاسع**  
 فانه يطغى الحرارة والعطش وينفع اصحاب الاحشاء الحارة اذا شرب  
 البارد الكثير والسكوب وغسله بالماء الحار **والثاني** **الثالث** **الرابع** **الخامس** **السادس** **السابع** **الثامن** **التاسع**  
 التزديت الا ان هذا الاغذا واعذب والين **والثاني** **الثالث** **الرابع** **الخامس** **السادس** **السابع** **الثامن** **التاسع**  
 خبر الماء البني يؤخذ من الدقيق السميد الفائق مكوك فينخل في حفنة  
 ويخلط به ثلاث اواني من خبز ومن الملح ومن ثلاثين درهمها يردون ملا



ويصنعي ويحج عجنًا يابسًا مثل الحجر ويداس في الحفنة دوسًا جيدًا أو يسقي  
 من الماء على أسفله مسحًا ووزن خمسة دراهم مائة وعشرون فما حثي إذا  
 صار أبيض من الزلاية قليلاً غطي حتى يختم ثم يقطع يستخرج مقتشر على عمل  
 الفزاني ثم يحج له النور وتشكل النار تسكينًا جيدًا أو يمسح خرقة النور  
 و يمسح على كل فرنية ووزن درهمين شيوخ أو زيت انفاق ثم ييسط على اليد  
 على مقدار ما تود من الارغفة وتلزم في تنورها دي ومقدار من هذه  
 الصنف خمسة عشر غيضًا فاذا الزفتها كلها في النور غطي النور قليلاً فاذا  
 علمت انه قد جهر الجهر فأنضح في وجهه قليلاً من الماء يكون مقدار نصف كوز  
 ورد العطا عليه كما كان واصبر عليه لحظة والكشف عنه وافتح عجن النور  
 في وجهه فاذا الحار قلعه وحككت اسفله بسكين ومسحت اسفله بقليل  
 ماء وأطبقت رغيًا على رغيف وادخلته في منديل مبلول وغمته ساعة  
 فاذا أصبحت اليه قدمه ان شاء الله تعالى **في علاج عجن النور**  
 من الدقيق النقي السمد بقدر الحاجة ويحج عجنًا إلى اثنى بصير مثل عجن

الزلاية

الزلاية ويؤخذ الفاني الرقاق الواسعة الافواه التي تحتل النار  
 فيصب فيها زيتًا نقيًا أو شيركًا ثم يرسل العجين في الفاني بعد ان  
 عليها ما ورد حتى يبلغ الى محاقها ثم تجلس على قرايم في النور وتكون  
 ناره معتدلة فاذا انضج ذلك العجين في الفاني وعلامة رضعه ان تغز  
 في العجين خلا لا فان خرج نقيًا فقد رضع وان كان غير ذلك ترك الى  
 ان ينضج فاذا انضج اخرج الفاني واكشها فان ما فيها يخرج كالمثال  
 الفاني ان شاء الله تعالى **ان تسقيها اللبن الحليب المصفى**  
 المعمول بالمصطكي والماء ورد والسكر فافعل **ان شئت الحليب الحسل**  
 شئت سادج **في علاج عجن النور** من الدقيق مملوك ويجعل فيه من  
 الحنظل ثلاث اواني ومن الملح عشرين درهما ويحج عجنًا شديدًا يابسًا أو غليظًا  
 حتى يختم فاذا البختم رشت بمقدار ثلاثين درهما ما في ثلاثة ايام وقطع  
 عليه ارغفة وعرك على رخامة ليفنة بالزيت عرًا جيدًا ان شاء الله تعالى  
 ويغلي بمنديل ندي ويوقد له النور ويكون له رايته ويرش في وجهه ما



مع اللبن ويغطا النور بالغطا ومن فوقه يخلش مناول حتى ينضج ويفتح عليه  
العين حتى يجر وجهه ويسبح وجهه بالمالا اذ اخرج حتى ينصفل فان مسح في  
النور كان احسن **الطريقة الثانية في علاج العين**  
لا تني احسن من خبز موزة به في الكرخ يوما يجيد الخطف للبصر  
رايته في يد الحجاز بعد كذا فوق الخوان كمثل الدر منتثر و  
اذ اتناول منه ذرة رجعت حقا للرس من كفه اوحى من الفدر  
تري الرعيف بكفيه يدونه طبت خبير على التدوير مقتدر  
كاته في يديه وهو يسطه اذ ارتكامل حششا هالة المسمر  
تراه كالبدن قبل النار لاح لنا وعند ثور يده شمس بلا كدر  
**الطريقة الثالثة في علاج العين** من الدقيق النقي الجيد مكوك ويجعل فيه من  
الحنظل او قيثان ومن الملح والبورق عشرين درهما ويعجن عجما شديدا  
ويقطع حتى يخرق فاذ اختم قطع وقطعا وقرصا قرصا لطاقا يكون مقدار  
القرص اوقيه بالشاي ويسبح على كذا في مقدار درهمين انفاق ثم يسط

على الخوان

على الخوان بسطا معندلا في الرقة ويوش لا توشا كثيرا ثم يغطا بمنديل خاف  
ويوقد النور فاذا احمر ومسخ وهذا الوقت فيه الارغفة بمنديل تحمل عليه  
اراد ان ينضج وجوهها ما فعل ثم اذا اخرجت عند النضج غمت بمنديل  
ساعة ان شاء الله تعالى **الطريقة الرابعة في علاج العين**  
رايت باقضي كرخ بعد اذ خازرا وقد انه جتر يوق المعاني  
كان استدارات البرانج اذ بهت بحسن بياض واعتور من المعاني  
صوان من البلور لو كن كالذي بهت اصبحت لدينا اوانيا  
**ذكر عمل الرقاق الرقاق صنفان احدهما البق والآخر جرمانج**  
واللبن ما كان لطيفا مقداره حسن التدوير كثير الحنظل رقيقا جدا  
**واللبن ما كان واسعا المقدار وصنعتة على مثال صنعة البرانج** وعلى  
مثال عجنه وتوطيعه الا ان مقدار الرقاقة من اللبق او قيثان بالبحر  
**ومقدار الكرمانج من الثلاثة الى اربع اواق** ويبسط بالبرانج  
النور قبل البسط ويلزق في النور مع البسط من ساعته وتلى نوار النور



توقد لا تمد الله **ولا** يَحْتَمَلُ ان يُلْزَقَ في الثور اكثر من رقاقة لانه الما يستعمل  
 الرقاقة ويلزقها ويلقف لاجزائها من الثور فاذا اخرجها مسح على وجهها على  
 راس الثور ورفع بعضا على بعض حتى ينكامل ان شاء الله تعالى **كتاب الرقاقات**  
 ما انسخه الفس خمار امرت به **يدبثوا** الرقاقة مثل اللحم بالبصر  
**ما** بين رؤيتها في كفه كره **وبين** رؤيتها في ثور **اك** القسمر  
 الا بمقدار ما تنداد ابرة **في** لجة الما يرمى فيه بالحجر  
**عمل** خمر ان **عجن** صف اللبن لا يكون الا حافا والعجين واحد هو  
 على خبز البرازيدج رفاق الطف منها قليلا من لسته كثيرة التريش ولا  
 يقع فيها بوز ولا حلاوة ويقع فيها الزيت الانفاق بعجن به على مقدار الذي  
 تريد من كثرة الزيت وقلته فاذا الزقت في الثور ونضجت اخرجت منه وجعلت  
 بعضها على بعض فوق راس الثور حتى يجف ويرفع في السلال الى وقت الحاجة  
**كتاب الرقاقات** **الكتاب** **الكتاب**  
 يؤخذ من الرقيق السميد كحلج او مكيول ويعجن بماء درهم من طحين السمسم

الذي

الذي لم يعتصر واوقيه من دهن اللوز ووزن درهمين ملح ويجعل في الماكوك  
 اوقيتين سكر ابيض ووزن ثلاثة دراهم زعفران ويعجن بوزن عشرة دراهم  
 خبز حتى اذا اختم عرك بقليل دهن وما ورد مضروبين ثم يبسط على لوح سبطا  
 مربعا ويقطع قصوصا مربعة ويلزق في الثور فاذا انفتح اخرج وترك على راس  
 الثور كحطة فانه يجف ان شاء الله تعالى **كتاب الرقاقات**  
**الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب**  
 كحلجة دقيق سميد ويؤخذ له نصف رطل سكر طبرزد  
 مداف برطل من ماء ويعجن به عجنا شديدا ويترك حتى يخمر فاذا اختم صلب عليه  
 خمس اواني بالبغداد دي دهن لوز مقشور وعجن به عجنا خفيفا وقصافا  
 على مقدار متساوي بقالب وذرت على وجهه سمسم مقشور ووريش وخبز في  
 الثور حتى يجاز فاذا اخرج من الثور ترك في الهواء ساعة حتى اذا جف اكل فانه  
 يتفتت في النعم وهو اكل السبخ والحمايز وله لذة عظيمة **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب** **الكتاب**  
 الطبرزد سليمان او سكر احمى على ما احب من الحلاوة  
 الى ابراهيم بن المهدي او اصحابا فاذة علمها له نصير الحبار فاكل منها فاستطابها



في دار السلام

53

في تحن اللوز بنج زاد في تحن العجين وعلم منه شبه الملعقة والصفة على الطابق  
على ما وصفنا ان شاء الله تعالى **عمل السكر من المحر للطنخ** **سوق الحنطة**  
يؤخذ الحنطة المنقاة وتغسل غسلاً نظيفاً وتنقع في الماء ليلة فاذا كان من  
الغد اخرجت من الماء واعيد غسلها وتندشف جيداً ثم تقلى قليلاً بليف حتى  
وتنزل عن النار فاذا ابردت طحنت وتخلت ورفعت فاذا جثج اليها جعل معها  
من السكر قدر ما يريد الشارب لها **سوق اللوز** **خف من اللوز** **قدها تريد**  
فاستخرج من قشره بما ويبيسه في الطل ثم اسحقه حتى يصير مثل الحظي ثم خذ  
السكر الطبرزد فدقه واتخله بحرين ثم اجعل من السكر اربعة اجزاء ومن السكر  
القرشي غير ملتوث جزءاً ومن اللوز المسحوق جزءاً فاخلطه كله واتخله بمخل  
شعر واجعل فيه وزن درهمين زعفران ووزن دانت مسك ووزن دانت  
كالوز **سوق غرشي** **لو خذ حنطة** **بيضا فتقا** وتغسل غسلاً نظيفاً ثم  
قبل ان تجف ثم انثرها على مسح ثم نقها من قشرها الحنطة الحراس ثم اغسلها مرة  
اخرى ثم ايسرها حتى تجف اذ في جفاف ثم تقلى قليلاً جيداً وتخل بمخل حيثما تشرق



حتى تنفخ وتنزل عن النار فاذا ابرد فالحنه ناعما ما استطعت ثم اخلا  
بحرية ولت كل مكوك باوقية سمن عرشي واخله ايضا بعد ما لشدته  
ضيق وارفعه ان شاء الله تعالى **الذي يوق من السويق** صناعته  
مثل صنعة القرشي غير انك تطبخ حنطه ان شاء الله تعالى **سويق** **قمان**  
**الحنطه** فتنقع بها مثل ما صنعت بحنطة القرشي ثم خذ الرمان فتقه واخل  
لكل ثلاثة اجزاء حنطة جزئين حبت رمان منقاه كل واحد منها على حدة  
ثم اخلطهما ثم اطنهما مثل الدقيق ثم اخله بالحريه ما استطعت ولا يمتزج  
صغير وتلك لكل جزؤ منه باوقية من سكر سليمان **فان** ان الحنطة ايضا  
اطيب واحسن لكل سويق ثم الصفر **بعض الشعير**  
ليس في الحنطة من اخ او صديق غير قصب مملوءة من سويق **فيم** اخ الفتى اذا  
اخذ الحنطة بانفاسه **فيم** الرفيق طخونه من الشعير فاصحى بعد ما قد قلوه  
مثل الدقيق فيه من **الطبخ** د جزؤ مثله دق فيه غير سحيق فاذا  
خاصه المسافر في القصب بما للشرب غير سويق سدر جوعا وبرد القلب منه

بعد وقد من حره وحررق واذا اذاقه اللبيب بفيه **ظنه**  
مذاقة من رقيق ليس في الارض مثله لطريق فلتخذه صاحبنا في الطريق  
**الباب** **الذي يوق من السويق** **الذي يوق من السويق**  
**الذي يوق من السويق** بارد مسكن للميت المارة قاطع للباه جالب  
للقوم **الذي يوق من السويق** بارد مطهي جيد للكبد والمعدة الملهية باعث  
للسهولة **الذي يوق من السويق** بارد يابس باعث للسهولة مصدع يورى احلا بارد  
للسهولة **الذي يوق من السويق** بارد لا ينبغي ان يكثر منها فانه ربما قتلت القليل  
منها يعمل ما يعمل الحنطه غير انها لا توطب وقيل انها تورث البله والسيان  
للسهولة **الذي يوق من السويق** بارد يابس له نفع ويصدع الراس ويبطى الهضم وينعظ **الذي يوق من السويق**  
حار يابس باعث للسهولة **الذي يوق من السويق** حار منقح مصدع **الذي يوق من السويق**  
مصدع حار غير انه لا ينبغي **الذي يوق من السويق** حار غليظ منفع بطى الهضم  
**الذي يوق من السويق** حار يابس لطيف **الذي يوق من السويق** حار معك  
نحة وينعظ ويشهي الطعام ويسكن القى والعواق



حارٌ مُصدعٌ رديّ الغدّ ابظلم البصر ان أدمنّ وحقف المنى الا انه  
 جيد لغم المعدة يقوّيها ويتفع القلب **اللباس** حار فباح ينفع ويمتج البارد  
 وينفع البخر وينبغي ان يحتجب **اللباس** حار يابس معطش باعث للشهوة  
 ممتج للباه مصدع ان اكل نيارا وبورث المعدة رطوبات وبلاغم **اللباس**  
 الموصل والكرنب البطني حار ان يابس ان يولد ان السودا غير انها يلينان  
 الحلق والصدر ويطلقان **اللباس** حار يابس جيد للرياح والبلغم  
 وهو فربان يستأني وبري فالبردي اقوى من البستاني **اللباس** بارد  
 يابس ردي للمعدة مطلق للبطن قاطع للبلغم **اللباس** بارد مطلق للمعشش  
 واللباس اقل للبطن مذهب للضر من جيد لا يحال الصفراء **اللباس** البراذن  
 قريبة من ذلك الا انها تسخن وهي اقل رطوبة **اللباس** قريبة من القطف  
 الا انها اخف منه **اللباس** معتدل جيد للحلق والريّة والمعدة  
 والكبد ويلين البطن وغداؤه جيد محمود **اللباس** بارد يابس يعقل  
 البطن ويدفع **اللباس** حار ردي للمعدة معقّي ويريد في اللين ويلين

ويلين البطن **الحار** حار غليظ بطي الوقوف يقطع البلغم ويبطو ابا **اللباس**  
 في فم المعدة ويمتج القوة واما ورقه فانه يعضم ويتبع الشهوة اذا اكل  
**القنابري** مطلق للبطن مفتح لما فيها من الشد **اللباس** حار يابس  
 للمعدة التي فيها رطوبات ينفع سد الكبد والطحال والاكثر منه يفسد  
 الدم ويقلل المنى **اللباس** حار لين يولد للطحام والرياح ويمتج الباه ويلين  
 الحلق والصدر ويسخن الكلى والطحال **اللباس** باردة لطيفة **اللباس**  
 للحرارة مذهبته لها جد لا زاية في الباه قامة الصفراء وقد ذكرناها  
 وهي الفرفين **اللباس** حار يابس مفسد للرأس مصدع مورث  
 للسودا **اللباس** اذا صنع ففاحه بالخل كما يضع القنابري لطف وقد  
 يصنع منه الكوايح ايضا ومخلل وهو حار يابس وفيه امتزاج من قوة  
 البطن القين ويقوى الاعضاء وقد ينفع لورم الطحال **اللباس**  
**اللباس** في جيايح **اللباس** وما يورثها من **اللباس**  
 قريبت من الاعتدال الا انه مايل الى البرودة والرطوبة بحسب البدن



ويرطبه نافع من الدق والسعال اليابس وخرقة البوك  
**البخ والتشنج** ويعيد والابدان اليابسة اجود اغذاء وميل بها الى  
 الاعتدال ويزيد في الدم والمني واستحالته سريعة فلذلك لا يشفى اصحاب الحيات  
 الحارة ويضربون بغيره صداع وقولنج والامراض الباردة واختلافه كثير بحسب  
 الحيوان ومرعاه وقرب عمده بالولادة **باب الاثني** ارقها كلها ويشفي من علل  
 الروية **باب البخر** اغلظها كلها واوفقها لمن يريد خصب بدنه **باب الماعز**  
 معتدل بينهما **باب اللعاج** يشفي من وجع الكبد وقياد المزاج **باب البان الجوا**  
 الفتية الحضية التي تتحرك للمرعى وتغندى من خشا يشجيه وعمدها بالولادة  
 عهد قريب **المائت** ابرد الالبان يطفي الحرارة ويصلح ان ياكل يوم تعجب وحر  
**الرايب** ابرد من المائت كثيرا ووفق للمعدة الحارة والمخرومين غير انه يردى  
 للعصب والعلة الباردة **الجبن** جيد للخلفة الصغرى او يده مع بولك الايدان  
 وضعفها وبعده بعد ذلك ما يطبخ بعد ثورع ربه يقطع حديد نجاة تلقي فيه  
 حتى يغلي قليلا فان هذه اجيد للخلفة الصغرى وقرح الامعاء **باب الحنظل**

بسم الله

بسم الله  
 سهل الصفرا وينفع من الجرب والبثور والسعفة والبرقان ومن قذارة  
 سرب الشراب المرف **الزبد** نافع لحشونة الخلق والمقو بآء والسعفة  
 اليابسة اذا دلكت به وهو وخم يطقوا في فم المعدة **الحسن** يترخي المعدة  
 ملين للاضباب اذا صمدت به نافع من ينش الاقاعي والسموم الحادة ونج  
 من ادمانه الامراض البلغمية وهو اقدر فعلا **الحسين** حديثه بارد  
 غليظ يكسر لهيب المعدة ولا يصلح للمبرودين وعتيقه يختلف بمقدار عتيقه  
 والحريف حار مغطش ردي الغدا جدا غير انه يقوى فم المعدة اذا انلقم  
 بعد الطعام ويذهب بالشحم والوخامة التي تجليها الاغذية الخلوه **الاسمكة**  
 في فم المعدة وينبغي ان يترك حديثه وعتيقه **الاسماك** قوى البرد مسكن  
 للعطش مطفى للزرة الصفراء ردي للعصب وكذلك الكشك معقول  
 الطبع سريع الاهتمام صالح لاصحاب الحمار **باب الفناد**  
**باب الفناد** في منافع الالبان **باب الفناد** في منافع الالبان  
 السعال وقروح الامعاء والكليتين والمثانة والسيل باذن الله تعالى



لا ينسقي شئ من الاوجاع الا للقواح يكون في الامعاء وهونافع من قروح  
 الامعاء وفتاد من اوج الحرارة في الكبد **لبن الالبان** نافع من غش النفس  
 والنفث واشتغال القلب والرئة **لبن اللقاح** نافع من الماء الاصفر  
 ومن اراد ان يشربه هذه الحلة فلا يتخشي بالليل ثم يعده واصلاه الخدانة  
 فيشرب منه ساعة يجلب وهو حار قدر اربعة ارطال ويشرب معه اوقيتين  
 من بول الابل ويصبر ساعتين **دوغ البقر** نافع للسعال والاختقان  
 والبرقان العتيق فمن رايت هذه الحلة فداوه بوايب البقر الخلو ثلاثة اسياب  
 ولكن طحامه عند الظهر حين انقيا ومرة زير باج ويشرب عليه ثلاثة اوقاع  
 شراب رقيق ممزوج ان شاء الله تعالى **واعلم ان الرايب** من اللبن قد يتعالجون  
 به النساء المسمومة ومن اراد ذلك فليأخذ منه غدوة وظلا ممزوجا بما اوصي  
 ثلاثة ساعات من النهار ثم بعد ذلك يأخذ منه ما اخذن ثمر ياكل الاخذ له وقت  
 الظهر مرققة زير باجه يلحم دراج او كم جدا او فرازج ويشربون من الشراب  
 اقداح ويشربون من انواع الرياحين الطيبة ويصعدون الحلة بالا فادوية

عشرة ايام ولا ياكل الخبز لحوم الدجاج والمجل **الباب الثاني**  
**في علاج الامعاء المستعصية والارقان** حار  
 لدن ومن اعتق منه كان حروا وان كان فيه شئ من قوة القبض فان رطوبته  
 وحرارته اكثر والذي يعمل من الزيتون الغض فان فيه حرارة يسيرة  
 مع البرز وليست فيه رطوبة داسيا وهو قابض نافع للحلة يقويها فاجود  
 الحديث واذا اعتق اشتد حره وقلت فيه قوة القبض **الزيتون** رطب  
 وفيه بعض الحرارة لا خير فيه للحلة اذا اكل من الرطوبة **دمن** حار  
 لدن قد ينفع من الخليتين والحلة وهو فيها معتدل **دمن** معتدل  
 جيد للحلة والكبد مفتوح لسدد الكبد وهو اقل رطوبة واقل حرارا من دمن  
 جيد للرئة والصدر **دمن** حار رطب ينفع من السعال ووجع الصدر  
 ومن وجع الخليتين وقد ينفع من ادغ العقرب واذا اكل الفستق فهو نافع  
 ذلك ايضا **دمن** لطيف قد يخفف الرطوبات ويبيسها  
 وينفع من ادغ القلب **دمن** ينفع المثانة ويذهب الحمى



بوحامة

في علاج الإحار والاعراض...  
الطبيخ ويلطفه ويهيج الشهوة ويستخذها والإكثار منه يحرق الدم ويضعف البصر  
ويقلل النسي ويقوى السواداء ويضعف الصفراء والدم ويلطف الاطعمة اذا  
علت به **الاربع** يعمل عمل الملح الا انه اقوى والطف منه يستعمل البطن ويقطع  
اللزوجات ويلطف الاغذية الغليظة غير انه يستعمل المعدة والكبد يعطش  
العليل قوى الحرارة واليبس ويهضم الطعام بقوته **الكثير** بارد فيها  
ان توقف الغذاء في المعدة لينم هضمه ولذلك لا ينبغي ان يكثر منها في الاغذية  
الغليظة **الكثير** حار يابس دون الفلفل يهضم الطعام ويحلل النقي **الاربع**  
مثل الكون في الحرو واليبس غير انه يوافق المعدة ويفضل البطن **الحار** حار يابس  
غير انه طويل الوقوف في المعدة ويحلل النقي ويجرد الباه **الحار** حار يابس  
للمعدة والكبد طارد للريح معين على الهضم **الاربع** حار يابس يقوى للمعدة **الاربع**  
الترس منها والاعراض...  
والابيض خلط بالاطعمة وهو حار يابس

الاسود منه منتن خلط بالادوية  
منه اسود وابيض الاسود منتن

والابيض

عشر  
الباسع

يبيض خلط بالاطعمة وهو اقل حرارة من الأبخذان **الباسع**  
**باب ما يلحقه القدر من القلب المشوي** **المشك** حار يابس  
اذا طرح في القدر صدع المحرورين سريعاً وتنفع من العليل الباردة في الرأس وهو  
حافظ للقلب مقوى للمعدة يجيد للنسي وسقوط القوة **الحار** حار اذا اخرت  
به القدر كان الطبيخ مقويا للدماغ والقلب **الحار** حار يابس يجيد للمعدة  
مصدع يشغل الرأس ويجلب النوم جيد للمعدة الرطبة الكثيفة **الرغفران**  
حار يابس ردي للمعدة مغنى مصدع يشغل الرأس ويجلب النوم **الحار** بارد  
اطيف يسكن الصداع الحار والغشا والاكثار منه في الطبيخ والملاز  
له يبيض الشعر **الزنفار** حار يابس مقوى للمعدة والقلب **المصطكى** مثله  
**الزلفان** والدارصيني مثله **مضاف** **السينبل** حار يابس مطيبته  
ولهضم الطعام **جوار** حار يابس **الكأبة** فيها قوتان متضادتان من  
الحرارة والبرد بحيث لا يخلق تحسن البطن  
**الحار** حار يابس

حار كثير الاغذية



**الحصوة**

يواد ادمانه غلظا في الاحشاء ويفسد الاحشاء ويزيد في المني والدم  
بارد عاقل للبطن قاصع للصفراء والدم **اللون** سريع الاستحالة الى الصفراء  
يسقط البثرة ويلين البطن ويذهب خشونة الصدر ويكثر البول ويذهب  
التي تكون عند خروجه وينفع السعال **اللون** حار يابس وخم ثقيل في المعدة  
دما سودا ويا ويسخن ويعطش **اللون** حار يفتح سدد الكبد وهو اخضر من  
**اللون** الحار يزداد في المني ويسخن الكلى ويجعل الباه **اللون** يسخن  
الجسد حار وينفع من به رعشة وربو ويزيد في المني **اللون** معتدل الحرارة  
جيد للحلق ويظفي بعض بآيرة الدم **عمل** حار يابس سريع الاستحالة الى  
المرارة الصفراء حابس للبطن جيد للمشايخ والمبرودين تردى في الصيف لزو  
الحارة **اللون** يلين الحلق والبطن ولا يسخن واذا طرح الكثير منه في القدر  
البطن **اللون** الطيف من السليمان **اللون** معتدل جيد للصدر **اللون**  
حار في الدرجة الثالثة وفيه بعض الادونه واذا صنع مثل للهم بالخل ثم وضع  
على عرق النسا سخنه وحلله وينفع في الحلق والجهاز **اللون** حار يابس  
عنا ورماد

يوسن

٢٥

يخفف للسان

يرش عليه الخل حتى تخرج رغوة ويخلط معه دهن لوز او زيت وما الرمان  
وما الزبيب كرافته وهو يحلل الرطوبات الكائنة في الرأس والمعدة والبدن  
يخفف اللسان محلل للبلغم **العصير** عصير الرمان والثفاح والسفرجل  
كله بارد مقبض جيد للحصاة ويجلس البطن **عصير الرمان** قابض جيد  
الصفراء **عصير الجوز** بارد ملين **عصير التوت** بارد جيد للحرق  
منه **الباب** **اللون** حار يابس سريع الاستحالة الى الصفراء  
**اللون** حار يابس سريع الاستحالة الى الصفراء  
ويخيط صوف ثم يقشر البصل بالسكين ويلقى خارجه ويؤخذ وسطه ويكنى  
من اصوله ما كان حتى يبلغ القلب فاذا اجمعت منه حاجتك نقطته في الخيط  
الصوف ثم علقه في الظل ثلاثة ايام حتى يفهم ثم تاخذ من خل العنب الحامض الحار  
الجيد عشرة ارطال فتجعله في جرة كبيرة يكون الى نصفها وتعلق عليها البصل  
خمسة اقساط وطول البصل ولا يماس البصل الخل با يكون فوقه ثلاثة اصابع و  
الجرة واجعلها في الشمس يجف يوما في آخره في اشدها يكون الحرق اخرج البصل



الخل فان اردت ان تعمل منه شراب العنصل فهذا الخل يعمل وان اردت  
 استعماله فارده الى الحرة التي تحزن وتلاها فاذا اردت تطينه فاجعل  
 سنبلًا وقرنفلًا وزنجبيلًا **صفة من العنصل من صفة ابي عبد الله**  
 الاول **من** انما رقت فينظف غسلًا ويؤخذ العنب فيقرد ما كان سالما  
 العنص والثري ويجعل في الانا حتى يتلى ويجرك حتى يجلس فيه ولا يبقى فيه نفس  
 ثم يطبخ الانا بمحض ويرفع فاذا كان عند راس الحول فتح الانا فانه يوجد سكة  
 قائمة في وسط الانا فتعصر في الانا بشيء ثم يؤخذ منه الشيء الذي يخرج من الخل  
 فانه يكون قليلا ثم يجرك باليد ويصبت عليه مثل ربع الانا ماء ويطبخ ويرفع  
 ستة اشهر ثم يفتح ويؤخذ عنه الماء ويعصر ويصبت عليه نصف الانا ويطبخ  
 ويرفع ثلاثة اشهر ثم يفتح ويؤخذ ما عليه من الماء ثم يصبت عليه ثلاثة ارباعه ما العنب  
 ويرفع شهرًا ثم يصفي عنه ثم تملأ الحرة وترفع شهرًا ثم يصفي عنه ذلك ثم  
**من الخل لا يطبخ** في السنة ولا يقبل احدا ان يشربها فضلا عما سواه وانما يؤخذ  
 من هذا الخل من درهم فيصبت عليه اوقية ما اذا اردت ان تستعمله وهذه

الصفة

لصفة تستعمل بها عن سائر الخل من الزبيب والتمر والبن ان شاء الله الى  
**عن الاشتر** **فاذا** يؤخذ الخل الاحمر من خل العنب او الخمر فيصفي ويلقى عليه العنص اجزا  
 من خل وجز ومن اشتر غاز ويرفع في اناء ويطبخ الى وقت الحاجة **ببعض الخل**  
 من غير تصعيد بلقى على الخل بحاله ولموس به على مثل فوق اناء قليلا قليلا فاذا  
 اجتمع ما يكفيك في الانا القيت عليه جزوا من ورق الخبز وانتظره صفت الانا  
 فانه يبيض لا ابيض ولا نار ان شاء الله تعالى **وقد يبيض الخل ايضا** الجوز المغتر  
 مع الشا جر اذا القى فيه وحرك وانتظر وصفي بعد ذلك ان شاء الله تعالى  
**ببعض الخل ايضا** ان يضرب فيه بيضة كما هي ضربا جيدا في قينة ويجعل بين  
 ثياب كثيرة ليحس ويبعث ليلة فانه يخرج ايضا **وبعض الشراب الى الخل**  
 ومصعد من خل خمر ابيض كالماء تحسبه كحس بريقه **فاذا امر** منه يدق جرعة  
 واذا طبخت به بعد من اجهة قلرا وليس سباع من حرقه **قد احكته يد اي** في حرقه  
 شمسته في القبط شهر او اقل **فاناك** من لوز طوي عتيقة **من الجوز** فوق خلوقه  
 وتراه في جام اذا قدمت **فوق** اللوز ان يؤخذ من رقيقه **من طحيرة** هيا وبن مطبقه  
 شتان عند الاكل بين مولى



**سنة في طب** تأخذ سماق وجب رمان ومحروك والجند  
 مقشور ووجهة السوداء وشمدة الخ وبزر كتان وكون ووجهة الحضر اعلى  
 كل واحد على حدة ويطح على الملح حاراً ان شاء الله تعالى **المحلى الحار** يؤخذ  
 حب رمان حامض فينقع في خل حمض حامض مع الجندان يوم وليلة ثم يقلى ويذ  
 ويخل خلا رقيقاً ويصير مع الملح ويصير معه صحنون وشمسم مقلو وشمدة الخ  
 مقلو ثم يخلط ويخلط معه جبن مذقوق ان شاء الله تعالى **سنة في طب** يؤخذ  
 يؤخذ ملح الدتراني الجيد فيذق ويخل ثم يجعل في طنجير على نار لينه ويؤخذ خل  
 حامض يوش عليه قليلاً وتحرك النار حتى يفعل به ذلك ابد (حتى يسود ثم ينزل  
 ويتروى ويجعل فيه الحب رمان للحامض والسماق والوجهة السوداء والشمسم والشمدة الخ  
 والالجندان السرخسي والمحروك وما اشبه ذلك **سنة في طب** يؤخذ  
 يؤخذ الملح الابيض النقي فيطحن رقيقاً ثم يطحن له المحروك والالجندان طحناً جيداً  
 ويخلط به ويأخذ عليه مثل نصفه حبة السوداء كما هي صحاح **سنة في طب**  
 ينفع من النقرس والفالج والقوة ووجع المفاصل والامساك التي تتولد من

البود

تولد والرطوبة ووجع الطحال ويجلو **سنة في طب** من الملح الاندراي ستة  
 اواق كل اوقية عشرة وزنجبيل وزوفاياس والجندان وبزر الكرفس وساج  
 هندي وغاريقون وسقمونيا وخرق وقطم كل واحد اربعة دراهم تجمع  
 مسحوقه وترفع في انزجاج وتفتل وقت الحاجة **سنة في طب** يؤخذ  
 ويستخرج من حكمة الطيب حوائج فيه قتم اعتداله به البند اقبل الطعام  
 يسمى باسم اسجل جلاله وفيه من الابزار جوز سمسم وشونيز والمحروك فيه و  
 وكزبرة مقلوة فوق طابق وسماق جزوا والجندان مثاله وشمدة الخ مقلو فيه و  
 وبالزعفران المحض تفتل خصاله وما الملح مالم تفتل تفتل وفيه بالغلغلي والبنروزم  
**سنة في طب** يؤخذ  
 يؤخذ ثقبيل على المعلقة بعيد الانهضام ومعقن للكيموس واصلاح  
 اكل في اول الطعام **سنة في طب** منخبة وطيبة الهضم ولا سيما اذا اكلت بكم  
 ونزها او رثت اللحم اخف من الاوساط واسرع انهضاماً  
 صالحة لاصحاب الحرارة اذا اكلت بما الحار والتنع



اصح ما اكلت شوى وبعد مطجئة بالزيت والمرى بلا اباريروا  
 ما اكلت مصوص وهي صلحة لاصحاب السودة **الحل المصوص لطيف** اذا اطبخ  
 لاصحاب الاستطلاق والطف بما اكل مصوص **الشفافين والعصار**  
**البارد** اقل غلظا من الحار والمواد وهو بطنى المستمر **لا يصلح لاصحاب**  
 السودة او اذا اكل بالطلع او رث السودة او قطع الباه **البارد** ردى  
 للمعدة يحفظها ويسكن بآبار الدم **البارد** باردة واذا اصب عليها  
 الخردل اعتدالت صلحة لاصحاب الصفر ردية لاصحاب السودة **البارد**  
 الباردة ردى لمن به خشونة في صدره مطفى للحارة لا يصلح لمن به وجع الظهر  
 ولا لاصحاب البلغم **السيرة الباردة** اقل غلظا من الحارة وهي موافقة  
 لاصحاب الحارة المفرطة سيما اذا اتى فيها من المصطكى عدوها واصحها وطيبها  
 وان اتى فيها ردى الخردل هتت بالبلغم **البارد** الباردة الطف من  
 الحارة والحق للصفر **البارد** الباردة الطف من الحارة وتصلح لاصحاب  
 العلويات اذا اكلت بالزيت الكثير والبصل الرطب **البارد** بالبلغم وتفت

دال

الصدر

مقدر منفعة يئنة **واللحم** مثلها **البارد** بارد يابس شديد  
 اليئس تولد السودة اذا ادمن اكله ويجرق الدم ويقتو الغم واذا اطبخ بلخيل  
 لم يقتو الغم وطفى الصفر بقوة تفتح للسدد والطحال **البارد** الكزبر  
 ولجلل السودة او شربا اكل التي ثم المشوى في النار ثم المقلو **البارد**  
 الباردة نافعة لاصحاب السودة **البارد** بالبن بارد رطب ردى للمعدة  
 يسقط الشهوة ويسلب العطش ويطفى لحيب المعدة والكبد الحارين  
 هي والساق بارد ين ردين للمعدة مطلقين للبطن متفخين قاطعين للبلغم  
**البارد** حار رطب يزيد في الباه ويسخى الكلى وليس يجيد للمعدة وربما غشى  
**البارد** باردة رطبة غليظة تولد الخام والحمى منها ردية والاكثار منها  
 يولد القولنج وينبغي ان تؤكل بالتوابل **البارد** الرطبة حارة رطبة لطيفة  
 صلحة لاصحاب الابدان الخفيفة واذا اكلت بالحل تفتت اصحاب الصفر **البارد**  
**البارد** حار يابس يزيد في الدم ويورث قراقرق في البطن وفي يئنة  
 وهو عسر الهضم واحرق ما اكل حار **البارد** حار يابس عسر الهضم رطب

الصدر







الذي فيه اللحم ومن فوقه البقل الذي ليس فيه لحم وتدر عليه ملحاً طيباً وتوشق  
 شيئا من خل عذب وما ورد وتلف الرقاقة بما فيها القليجيد او تقطع تقطيعاً  
 مدوراً وتضعها في جام وتفرقها ان شاء الله تعالى  
 يوخذ رقيق سم حواري فيقتش قشرين بسكين ويجزل ثم يوخذ من لحم سكاك  
 مبرد فينتف ويقطع البقل عليه صغاداً ثم يعمد الى البقل فتصفه على قشرات  
 الرقيق الواحد ونصف اللحم من فوق البقل وتنتثر عليه ملحاً طيباً وجبناً  
 متطعاً ونزيتاً مقطوعاً وجوزاً ولوزاً وفستقاً وصنوبراً ثم البسط عليه  
 البقل من فوق واطبق الكسرة عليه واكبه ساعة واعمل هذه الاوساط  
 ما احببت من قليل او كثير على هذا العمل ثم تقطع بثوابير مرتباً وصفته  
 في جام وقربه ان شاء الله تعالى  
 يوخذ رقيق فيقتش حفاؤه وحروفه ويشطرين السكاك ويطلو  
 به من الجوز من فوقه ويلقى على الكاون فاذا ابيض شطرو فوق البقل محاج  
 البيض البيض شت واغل من اراد ان يغير عليه مجرة مدقوقة فاعمل فانه

ولا رايهم

طيب بوسط على الكاون صنعته  
 منه وبدهن الجوز مشطوراً كما بنا البن فيه عنبر صبغت فيها من المسك  
 تليق وتاثير فيه من الحبة السوداء احصته والوازيانج فيه فهو مذرور  
 وخالطه الزيت فيه عند صنعته فغيه من زينة عمر وتعيد عليه من مخ  
 فوكة جبن مطرق يعاوه منشور كانه رقم خز في ثلونه وفي رايحه  
 مسك وكافور والطعم بالشمدة في الافواه لذته وخلطه من افادى العطر مشهور

الا انه ينقى المعدة من البلغم وينقع من البحر  
 معطشه تجلوا البلغم من المعدة وادمانا يعسده الدم ويولد الجرب

حار يابس ردي المعدة معطش نفوك للبدن  
 والحى النافض ويذيب الحصى  
 وتغل الراس الذي يعرض من البرد والبلغم وفي الجملة الكواامج مزا تناسبت

جيد لصاحب  
 البلغم  
 المعده  
 يجيد للربح ويبرد  
 الشهي



الذي يعمل فيه وتكتسب من الملح والعفن طبيعته ثابتة الرخا حارة يابسة  
للطعام يهيج الباه **الخلاط** كلها تكتسب من الخل فضل لطافه **رقة الدم**  
أقل حرًا من المكبوس من الملح الجيد للسدد في البكد والطحال **الدم**  
لا يستحق ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة **للنساء** **الغذاء** يبردان  
تبريدًا اقويًا وهما مع ذلك لطيفان **كل الإسهال** والمخللات مضارة  
لن في طقة خشونة والملحة منها خاصة ودية لمن يعتريه حكة وجرب **السعفة**  
وغوها من الأمراض الكاينة عن احتراق الدم **الشلل** بارد لا تنفع له مطفي  
للصفر **الزيتون** الذي يعمل بالماء حار يابس يطلق البطن إذا قدم قبل الطعام  
يقوى فم المعدة **الزيتون** فان استخانه كثير وتقويته لغم العذرة  
والخلافة للبطن أقل **الأخضر** غار **الخل** يستحق ويعين على الهضم وهو ردي  
الغذاء والمالح منه يستحق أكثر **الزيتون**  
بالخل والكثير يجمع الطعام ولا يستحق كثيره استخان **الزيتون** **المخلل**

**حرارته**  
لا يدخله خل فإنه قوى الاسخان **وما** كان معه رخبين نقص من  
**وما** اتخذ الاجدان والبصل والابازير فانه يسخن اسخانا جيدا  
ويهيئ الامعاء والمخذ بالمزيت وحب الرمان فليس له كثير اسخان بل  
يجلوا ويشخد ويذيق بالطعام مريحا **والعقد بالحم** والجوز  
فهو صباغ حار حريف يولد كيموسا لربما اذا دمن وهو ابلغ في طق  
البلغم من غيره اذا ازيد عليه الخردل **المخذ** من السباق واللوز ومنا  
اشبه ذلك مما قد وصفت في موضعه فهو الطف مزاجا واسرع انضامها  
**الثاني عشر** **العشر** **السادس والعشرون** **كل**  
**الحبيب والسقاء** ويند ابه من الفوال المجل العذراء  
**الرطب** اقل حرارة من التمر الا انه ليثن ملاطخ للمعدة **الحب** الخاص  
محض الخلاوة فانه حارا لا انه في ذلك اقل حرارة من الرطب ونقي  
ويطلق البطن ويخصيب البدن سريعا ويمزيد في الانحاط وما رقق منه كان  
اسهل اخرازا واقل انفا **النبي** قاصد جوده فانه لا يبسن بل



طفا اذا غسل بالماء البارد واكل منه قبل الطعام **الذي** حار طبعه يفتح  
 ويلين البطن ويسخن ويورث اذا اكل الكزمنة او رث الحكة والفرا ويلين  
 اذا اكل منه قبل الطعام **الذي** حار ردي المعلة مغني وهو ارق من اللبن  
 واشهر نزولا **اللون** الرطب سريع الاستحالة الى الصفراء يسقط الشهوة  
 ويلين البطن ويذهب خشونة الخلق ويدير البول ويذهب الحرقنة الحائنة عند  
**تساقط** حار باعند اليلين الخلق ويدير البول ويذهب بالحرقنة الحائنة عند  
 وينفع من السعال **الريقان** الخلو منه لا يبرد وينفخ ويعطش ويلين الخلق  
 يخشن الصدر ويبرد المعلة والكبد خاصة ويغني تاثيره الصفراء والدم  
 الحمي وينفع من القي **المزج** بارد رطب بطي الامتصاص ثقيل يولد الغذاء الردي  
**الطبيخ** كله جيد للصدر والسعال والكليتين والفروج في الرية والمثانة  
**الزباد** بارد رطب وفيه شيء من قبح ينفع من الحرارة المفرطة والحمة الحارة  
 قريب الطبع منه ولكنه اغلظ فعلا **الشمر** طوه وحامضه  
 المعلة الا ان الحامض بلغ في ذلك وخاصيته تغفل البطن لانه ان اكله

الطعام

الطعام اسرع احوار الثقل **التوت** الخلو منه حار معتدل يلطخ المعلة  
**والنافع** منه بارد يطلق البض وينفع المرة **فقاويا** **النفاق** حمضه ابرو  
 واقبضه جيد لم المعلة غيو انه يلطخ ويلزج **الاجاس** بارد يطلق البطن ويسكن  
 المرة الصفراء ويسقط الشهوة **البنفسج** مطلق للبطن منفخ ينفع الصفراء ويوهي  
 المعلة ويطهي ناريها ويتولد من اكل الحيات بعد مدة **الرياس** بارد يابس  
 عاقل للبطن مطفي للمرة الصفراء والدم **الباس** **السبانخ**  
**في تدبير الما لاول في اوقات الفصول الاصلح** ان ياكل الانسان اذا  
 نزل الطعام المتقدم ونضت الناحية السفلى من البطن ولم يبق فيها شيء من  
 وينبغي ان لا يدفع بالاكل اذا اهابت الشهوة الا ان تكون شهوة كاذبة فان  
 انفق في طاله ان يدفع بالغذاء حتى تسقط الشهوة بعد ان كانت تارث  
 ان يشرب جلابا او سكيبين او يوقر الغذاء ساعة حتى ينق وتطاول  
 ويعتدي كل انسان من الاعذية المألوفة بمقدار ما جرت به عادة من الراتب  
 الا ان تكون عادته ردية فينبغي ان يتقل عنها قليلا قليلا بالاندراج وي



ان لا يدمن الاغذية الرديئة فان ادمنت فليست احدها بدوا مسهل شارب  
 اخراج ذلك الخلط الردي الذي تولد عن الطعام **السا** في وقت اكلها <sup>فيسبغ</sup>  
 ان ياكل معها او يشرب معها شي يصلحها على ما غنى ذاكرون ويمنع ان يعلّم  
 العذ (مثل الاطيف وان يكثر الاوان والتزد وان يطول مدة الاكل جدا  
 حتى يسبق اوله اخرو بوقت طويل وليكن الطعام الشديدا الحار كما ان يترك  
 عن النار في وقته ذلك ويجذر الاطعمة الباردة الشديدة البرد كالاطعمة الباردة  
 على الثلج فان هذه ايضا ينبغي ان لا تؤكل الا في وقت شديد الحار وفي وقت الغمام  
 الابدان وافضل اوقات الباردة التي تكون بعدها الراحة والنوم **والسا**  
 الفواكه الرطبة فينبغي ان تؤكل قبل الطعام الا ما كان له ابطا او وقوف  
 كثير في المعدة او فيه قبض محوصة كالسفرجل والتفاح والبرمان والاجود  
 حفظ الصحة ان تجنب الفواكه الرطبة ولا تكثر منها فان اكثر منها فليستعمل  
 الدواء المسهل والريضة وينبغي ان يتوقا <sup>الغذاء</sup> الحار وثقل الطعام ويخفف  
 في الذي يليه فان اتفق ذلك في ايام متوالية فليشرب <sup>السا</sup> او مسهل من الادوية

في الشتاء خارا وبالقول وفي الصيف بارد (على انه ينبغي ان يجذر الطعام

الخليلة

لثة الاسهال المستعجة لاخراج المقل ودفعه وتقيمه من المعدة والامعاء  
 وجدا اول الكبد كما لا يطير الصغار المقل بالايارج والتريد وكالحجبت المتخذ بالافا <sup>وبه</sup>  
 ومثل جوارش المسهل الممدوح نحو ذلك ومن الناس من لا يستمرى بالاعذية العليقة  
 وتفسد في معدته الاغذية الاطيفة فاغذ هؤلاء بما لا يفسد في معدتهم <sup>يستقروا</sup>  
 وبالصد فافعل بمن حاله ضد حال هؤلاء ومن كثرت تولد احد الاخلال في معدته  
 فاجعل اغذيته بما يضاد طبع ذلك الخلط وليع تولده ان شاء الله تعالى **والسا**  
**السا** ان يطعم صاحب المعدة الحارة الرخوة الضعيفة اول مرة من الطعام البارد  
 القابض ما كان من البقول او اللحم او الفاكهة ومن اللحم الجزور ومن السمك ما كان موزعا  
 في صيغة الخلل او الكرويا والمكون والصعتر والملح **والسا** المعدة الحارة الباردة  
 ان يطعم صاحبها اذا كان البدن يابس من الاطعمة ما كان رطبا ليس فيه شي من الف  
 القابضة ولا المحوصة ولا اليابس <sup>السا</sup> من البقول والفاكهة ما كان رطبا  
 القوي والساق من غير ان يجعل في صباحه ولا يشرب من الماء ما كان في رفق مما عده



التبر يا جات و الاسفيد يا جات و اما المعدة الرخوة الضعيفة بطعم صلح  
 من الفواكه السقرجل والكمثرى والبسر الغض **ما** المعدة اليابسة بطعم قبل  
 كل شي من الفواكه ما لان منها من ذلك القمو والموز والين اليابس ويطعم بعد ما الاشياء  
 التي فيها بعض الموضوعة **الباب التاسع والعشرون في علاج**  
**الاعراض والامراض** ان يتحرك كل انسان قبل الطعام  
 على قدر عادته وقوته اما بالركوب واما بالمشي ولا ينبغي ان يبلغ من ذلك ما يجتس منه  
 باعياء واستتقال ومن ثمان الحركة اذا استعمل قبل الطعام ان تذكى الحوان  
 الغريزية فتلقى المعدة الغذاء وهي حامية وتكسب البدن خصبا وشدة وليجتنب  
 الحركة ان كان متغفل البطن فانه ان كانت الحركة قبل الطعام وحافطة للصحة كذلك  
 هي جالبة للمرض **الباب العشرون في علاج**  
**الاعراض والامراض** الاعدية الوردية فيلتا حق بالاسماد وقد  
 اسلم من مرضها ايضا بان ياكل قبلها او بعد ما يكسر ويكسر عاديتهما  
 ويصلحها ومن كان شحها للول وينا دهي فليشرب عليها السككين او خلا

او ياكل

في بعض الامراض  
 من الامراض  
 في بعض الامراض

انما نأخامضا او ياخذ من الاشياء الحامضة كالسكاج والقريص شيئا  
 وغير ذلك تقفع فليأخذ بعدها العسل ويشرب شرايا عتيقا **وما** كان يتادى  
 الائمة المدهينة فليأكل عليها الميرة والملحة كالحد من البلوط والورى والكوايح  
 والبصل والثوم **وما** كان يتادى بضد هذه فليسكن من عاديته بالاشياء الدهينة  
 والاشياء الرطبة المليئة **وما** لم توافق الاغذية العليظة كالهريسة والمضيرة  
 فليجمع قبلها او بعدها من المرى ويهز في الحركة والتعب ياخذ الكوني والقاقلي  
 فان زاد منها في حال فليشرب البطن بد و اقوى الاسهال للبلغم **اما الفواكه**  
 اليابسة فما كان منها يستحق الاكلها فليشرب عليها السككين الحامض و **الفواكه**  
 الحامضة **وما** كان منها ينفع ويسقط الشهوة ويكدرها فليجمع بعد ما مبنية  
 ثم ياخذ الكوني والزنجبيل المربا **وما** العليظة الدهينة النزول فليشرب عليها  
 الشرايت **وما** اراد من شرب ما البلع فليد من التعريق والحام او ليتعاهد التقض  
 بالادوية المذكورة في هذا الباب **الباب الحادي عشر في علاج**  
**الاعراض والامراض**



**سعد باردة من كتاب الماسون** يؤخذ خل ومري ويصير فيها كزيب  
 يابسة ودار صيني وفلفل وصفتو يابس ومزيت وكرون وكرويا وكزبرة وطبقة  
 وتنع وسداب وكرفس ولت الخيار مع راسن فاشحفه وانطاطه وصيقه على  
 الفرازنج المشوية والفراخ **باردة اخرى من كتاب الياقوت** يؤخذ  
 دجاجة قد شويت فتفصل وتنضد في جام ويضرب خردل مع حولا خل خمر جيد  
 وشي من مري ومكر ليكون مزاو يضاف فيه جوز مدقوق وقليل الخبز ان يصب  
 على كم الدجاجة في جام حتى يغيرها ويصب عليه زيت ويقطع عليه سداب ويترن بج  
 ان شاء الله تعالى **باردة طيبة الشوية** يؤخذ المعصور طريا خور  
 ما يقطع فيه لب خيار صغيرة اصغر ما يكون من النقط طبع بعد ان يقشر عن اللب  
 كم الخياره ثم يشقق تشقيقا متقاربا ثم يقطع بسكين رقيق ولا يقطع على شي يغير  
 ثم يصب ذلك اللب بالمحرم ويطعم مع شي من كزبرة وطبقة ثم يؤخذ فراخ ذوا  
 سمان قد شويت في النور واخرجت وفيها رطوبة فتفصل في جام وهي حارة ويصب  
 معها ذاك مع اوقيتين زيت عذب ثم يجعل ورق ياذر ووج وورق صغتر مرطب

دورين

بامقشره ويقطع على مثال الدراهم ويترد بثلج ويقدم ان شاء الله تعالى  
**باردة اخرى** يؤخذ من ماء الكزيب الرطوبة الخور رطل ومن ماء السداب  
 وزن درهمين ومن ماء بقله الحقا اوقية ومن الخل ربع رطل يخلط ذلك كله ويصب  
 من الماربع رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الفلفل والزنجبيل والدار صيني والدار فلفل  
 ونصف درهم ومن الخولجان ربع درهم ومن الكرويا وزن درهمين ومن الفستق اوقية  
 مع الانوار خمسة دراهم سكر طيبوزد ثم يات في الصباغ وتؤخذ فراخ حارة  
 فتفصل وتجعل في جام ويصب ذلك عليها ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ **باردة**  
 من كل واحد من الفلفل والدار صيني والدار فلفل والزنجبيل  
 وزن نصف درهم ومن الخولجان ربع درهم ومن السنبل والقرنفل من كل واحد  
 دانق ومن الكون والكرويا والسداب المقطع والابخذان درهم ومن السكر  
 ثلاثة دراهم ثم يؤخذ ربع رطل خل خمر ومري رطل وما صافي خمس اوقية يصب ذلك  
 كله ويجعل فيه من الزعفران نصف مثقال ويصب على فراخ حارة قد برى  
 ويصب عليه زيت ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ



يُوخَذُ دَجَلَجُهُ أَوْ فُرُوحٌ فَيُشَوَّى ثُمَّ يُجْعَلُ فِي جَامٍ وَخُذْ لَوْنًا فَاقْشُرْهُ  
 قَشْرِيَهُ وَدَقَّهُ دَقًّا نَاعِمًا وَاجْعَلْ فِيهِ سَكَّرًا أَوْ جَلًّا عَذْبًا وَصَبَّهُ عَلَى الْجَامِ  
 وَأَقْطَعْ عَلَيْهِ سِدًّا أَبَا وَصَبَّ عَلَيْهِ زَيْتًا طَيِّبًا وَزَيْتَةً بَصْفَةً الْبَيْضَ وَجَبَّ الرِّمَانَ  
**أَوْ دَقًّا لَوْنًا وَخُذْ الْفَرْجَ** فَيُشَوَّى وَيُفَصَّلُ وَيُلْقَى فِي جَامٍ وَيُلْقَى  
 فِيهِ كُزْبَرَةٌ وَفُلْفُلٌ وَكُمُونٌ وَدَارُ صِينِيٍّ وَجَعْلٌ فِيهِ مَا حَصَرَ أَوْ خَلٌّ وَمُرِّيٌّ وَيَقْطَعُ  
 قُوَّةً نَعْنَعٌ وَطَبْخُولَةٌ وَضِعْتُوْرٌ طَبْخٌ وَيُصَبُّ عَلَيْهِ زَيْتٌ طَيِّبٌ وَيَقْطَعُ عَلَيْهِ ابْرَارٌ  
 رَطْبٌ وَيَزِينُ حَوْلَهُ خِيَارَ مَقْطَعٍ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى **أَوْ دَقًّا لَوْنًا وَخُذْ الْفَرْجَ**  
 يُوخَذُ فُرُوحٌ رَطْبٌ الْمَشَى ثُمَّ يَقْطَعُ عَلَى الْفَاصِلِ وَيُشْرَحُ الصَّدْرُ  
 فِي جَامٍ وَيُوخَذُ عَشْرُونَ لَوْزَةً مَقْشَرَةً فَتُسْحَقُ سَحْقًا نَاعِمًا وَيُطْرَحُ مَعَ اللَّوْنِ رَطْبٌ  
 سَكَّرٌ أَيْبَسٌ وَلَبَّ خِيَارَتَيْنِ وَيُسْحَقُ مَعَ اللَّوْنِ وَيُصَبُّ عَلَيْهِ نَصْفُ رَطْلٍ خَمْرٍ حَادِقٍ  
 وَزَيْتٌ دَرَهْنٌ مِلْحٌ وَيُصَبُّ عَلَيْهِ أَوْقِيَّةٌ زَيْتٍ وَأَوْقِيَّةٌ دَهْنِ لَوْنٍ وَيُضْرَبُ فِي غَضَارَةٍ  
 مَعَ خَمْرٍ أَوْ دَرَهْنٍ حَتَّى يَخْتَلِطَ ثُمَّ يُصَبُّ فِي جَامٍ عَلَى الْفَرْجِ نَادًا أَشْرَبِيٍّ وَطَرٍّ  
 عَلَيْهِ نَصْفُ أَوْقِيَّةٍ دَهْنِ لَوْنٍ وَيَزِينُ خِيَارَ دَقْلٍ عَلَيْهِ صَعْتَرٌ طَبْخٌ نَعْنَعٌ وَبَابُ رُوحٍ

باردة

**أَوْ دَقًّا لَوْنًا وَخُذْ الْفَرْجَ** يُوخَذُ رِيْمَانٌ حَامِضٌ وَيُصَبُّ فِيهِ شَيْءٌ مَرِيٌّ  
 وَزَيْتٌ وَيَقْطَعُ فَوْقَ الْفَرَاجِ نَعْنَعٌ وَخِيَارٌ وَأَنْ جَعْلٌ مَكَانَ الْمُرِيِّ مِلْحٌ وَفَرْجٌ فِيهِ طَائِفَةٌ  
 نَعْنَعٌ وَتَرْكٌ حَتَّى يَأْخُذَ طَعْمُهُ وَشَتَّى خٌ فِيهِ سَنُّ لَوْنٍ وَتَرْكٌ حَتَّى يَخْرُجَ طَعْمُهُ فِيهِ  
 مَخْرُوجٌ ذَلِكَ وَيُصَبُّ عَلَيْهِ زَيْتٌ وَيَقْطَعُ عَلَيْهِ خِيَارٌ وَيَقْدَمُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى **أَوْ دَقًّا لَوْنًا**  
 يُوخَذُ يَحْلٌ مِلْحٌ وَسَكَّرٌ كَثِيرٌ فِي الْخَلِّ وَيَدَافُ أَوَّلًا حَتَّى يَحْصُلَ الطَّعْمُ اللَّذِيذُ  
 وَيُلْقَى فِيهِ بَعْدَ ذَلِكَ سُنْبُلٌ مَسْحُوقٌ شَيْءٌ صَالِحٌ حَتَّى يَظْهَرَ لَوْنُهُ وَطَعْمُهُ فِيهِ وَيُصَبُّ عَلَيْهِ  
 زَيْتٌ وَمِنْ أَيْتٍ تَوَكُّهُ تَحْتَ الْفَرَاجِ وَمِنْ شَأْ زَادَ فِيهِ قَاقِلَةٌ **أَوْ دَقًّا لَوْنًا وَخُذْ الْفَرْجَ**  
 يُوخَذُ فُرُوحٌ سَمِينٌ فَيُغْسَلُ وَيُلْقَى عَلَيْهِ خِيَارٌ حَتَّى لَا يَبْقَى فِيهِ أَوْقِيَّةٌ زَيْتٍ  
 فَيَدَافُ فِي غَضَارَةٍ نَظِيفَةٍ بِالْمَاءِ وَيُصْفَا بِالْمَخْلِ وَيُصَبُّ عَلَيْهِ أَوْقِيَّةٌ زَيْتٍ مَحْضُولٌ  
 ثُمَّ يُلْطَخُ بِهِ الْفَرْجُ دَاخِلُهُ وَخَارِجُهُ ثُمَّ يُجْعَلُ فِي سَقْفٍ وَيَبْدَأُ عَلَى النَّارِ كَرْدِيًّا  
 وَيَلْوَنُ الْبَاقِي مِنَ الرَّجْنِ رَطْبُهُ عَلَيْهِ رَيْشَةٌ وَيَكُونُ شَيْءٌ رَطْبًا ثُمَّ يُلْقَى  
 عَلَى مَفَاصِلِهِ وَيُشْرَحُ صَدْرُهُ وَيَنْضَدُ فِي جَامٍ ثُمَّ يُوخَذُ أَوْقِيَّةٌ قِسْقِسَةٍ مَسْحَقَةٍ  
 مَقْشَرَةٍ فَيُسْحَقُ سَحْقًا نَاعِمًا مَعَ رَطْلٍ سَكَّرٍ طَبْخٍ زَرْدٍ وَثَلَاثَةُ رَطْلٍ خَمْرٍ وَأَوْقِيَّتَيْنِ



ما لبث الخيار ورضيف درهم ملح اندراني ويصبت على الفروج الذي في الجاه  
 تشرب ذلك الصباغ قطع عليه لب خيارتين تقطعا صفارا او يصبت عليه اوقية  
 زيت طيب وتنع وتبانذروج صفار وتقدم ان شاء الله تعالى  
**وصفة باردة**  
 يقطع كم دجاجة مشوية باردة اصغر ما يكون ويقطع كذلك براسين  
 وكزبن رطبه وكرفس سداب وتنع وطرخون وصعتر طيب وخيار وتمر  
 مربا وبفت فيه طلع و صفرة بيض مشوي وبجني غلخري ومري وكزبن  
 يابسة وفلفل وكرويا ودارصيني ويصير مثل القرنية ويزين ببياض  
 البصل المقطع وبالزيتون الاسود المقطع والشحم المصهغ **باردة**  
 يدق زيت اسود دقا ناعما ويمزج بقليل خل ويصفى ويطبخ  
 دارصيني يسير وخولجان شي صالح وقليل زنجبيل ويصبت عليه زيت ويطبخ  
 فوقه قليل سداب **وصفة باردة**  
 يؤخذ فروج مشوي ويوصل  
 خام ويؤخذ عشرون فوزه مقشرة من قشرها فتشوي بعفاناع مع وزن  
 خمسة دراهم سكر طبرزد وربع رطل خل خمر وربع رطل ماء قبا ووزن نصف درهم

ملحاً

اندراني ووزن دافقن زنجبيلاً ووزن دافق دارصيني مشوي ثم يصبت  
 على الفروج ويقطع عليه تنع وكرفس سداب قليل ويقطر عليه زيت ان شاء الله تعالى  
**وصفة الحزن**  
 مشوي فتحو شي صالح وشي من دارصيني وخولجان وتفتح الفروج فيه ويصبت عليه زيت  
 ويقطع فيه شي يسير من سداب وخيار ومن اجبت قطع كم الفرائج والدجاج صفارا  
 بالسكين وجعل الصباغ على قدر اللحم وقطع فوقه كرفس وتنع بعد الزيت **باردة**  
**ان الزهرى الباردة** اذا شئت اكل الطيبات معجلا فباردة  
 في الصيف ان كنت اكلت في لها جروين لوز اسكر او هي لها جروين خلا وخرد  
 وخطه في جام يجلس عفر يصير صباغا الحزوف منشلا ويجمع بقلع خيار مقشر  
 وقتا وفوقشا وتمران مجلا فتقطع كل امينه قطعاً علفاً وتنثره في الجام نثر المخللا  
 وتخلط بالفتا الخيار مقطعا ولكن عند صب الزيت فيها مقللا وتأخذ في وجا لطيفا مستمرا  
 فخله شيئا ونجا المخللا وفصل اعضا الطافا بميدق وصفه فوق الجام صفرا  
 وزينه بالرحان من قوره وباللوز والزيتون شذر امقلا **وصفة باردة**  
 لامثالها قبل الطعام معجلا



**الحمد لله الذي جعل الرمان والورد والخرنوب والياسمين**

سميد بايت فيفت فنا ناعما ويؤخذ لاله منه ويعصر من ماء الرمان الحامض  
 باليد في عضاره قدر ما ينزل اللباب ويصفى بمخل ويخرج فيه ملح اندرائي مسحوق  
 قدر الحاجة واوقيتين شكر طبرزد ووزن دافقن دارصيني ويصب على الخبز  
 عضاره نظيفة ويترك حتى تشرب ثم يغلى في عضارة ملسوطة يقطع عليه كرس  
 وسداب ونعنع وباذر وج وصعتر رطب تقطعا صغيرا ويؤخذ اوقيتين  
 زيت مغسول واوقيتين دهن لوز يخلطان ثم يصب على التزويد وبعد الى روج  
 كسكري فيعمل كورد انخ رطب ثم يقطع على مفصلة وتصفى حول التزويد  
 الوقت الذي يعلم ان شاء الله تعالى **باب في علاج كورد**  
 ان تقدم على الرايد مع البوارد بعسل ببيض وازار رطب عجة مشوية وعجة  
 بالازار الرطبة بالصل سادجه واجل مقلوبة بزيت ومري ويرش عليها شي  
 من الماء لين رطب ويصير فيها مثل الموقفة اليسيرة ثم يقق على راسها ببيض ويجعل على  
 هذا اسفة ويتوك حتى يجف ثم يصب عليها ببيض مقفوس ويخلى حتى ينشف البصير

ايضا

ايضا ويرش عليها مري لتكون راحة الماء وتعمل نخل وكرويا وتعمل ايضا  
 مري وحده وتريت وبأى هذه الاصناف عملت فينبغي ان تقطع العصيتين  
 اللتين من جانبي كل فانصة وتزوي بها ومن اجبت قطع ذلك مع الكبود صغارا  
 او قطع الكبود نصفين ويترك كل فانصة ثلاث قطع بعد اخراج عصيتها  
 ويسلق كبد خروف او جدى ساعة خفيفة ثم يشترخ ويلجن مري تريت  
 وقليل فلفل ويقدم ان شاء الله تعالى

ما في الطعام المارد المحدث **باب في علاج كورد**  
 فاعمله بعد صباغ عجبا  
 وتوردل بسكر وجوز  
 ود اصينا ومريا وافر  
 واجعله بالزيت النقي مشعا  
 تلقا صلاحا وطعا اما سالكا  
 الطيب من لحم الدجاج عندى  
 ياكل مشويا بالخصير  
 ياكله باصباح الاطباء  
 اعده الى عضارة الرمان  
 وخل حمرا ذوق ولوز  
 والق فيه صعتر او فلفل  
 وكسندر رطبا وجينا تاملا  
 واجد هذا كرويا وراسينا  
 بجي كالوشى اذ اما ريتا  
 وبادر رجا وكروشا ناعما  
 وخنقا

يخذ من الطيب مثل الدجاج والفرارخ والفراخ والدراج والطين



والشفا بنين والفتابور والعصافير والصنعة للكل والحق الا ان ما  
يخذ من هذه الاجناس ينبغي ان يزداد في مائه اذ يجعل على النار مع الزيت لينضج بالماء  
قبل ان يغلي بالزيت اذ كان كل لحم يغلي بالزيت قبل ان ينضج بالماء فانما يزيد على  
صلابة وابطا في المعده وكما ان اصل الطبايعات الطبايعه الممتزجه بالخل والمرى  
والفول فقط ثم يغير بعد ذلك بالوان الابازير فكذلك هذه من الطبايعات تجعل  
منها بعد ان تجعل فيها من الابازير شئ يخالف به ما غيرها **سعد الحزن**  
يؤخذ فروج شمين يفصل ويفتح صدره وظهره ورمكاته بالسكين من داخل  
حتى يسهل كل واحد منهما ويعسل ويجعل في قدر يصب عليه من الزيت نحو ثلث رطل  
ومن الماء مثله ومن الملح وزن درهم ويغلي حتى ينشف ما فيها من الماء ثم يوضع فيها من الخل  
ثلث رطل ويديم تحريكها حتى يغلي اللحم ويضع الخل ثم يصب فيها من المرى ربع رطل  
ويديم عليها من الفول مثقال وترفع عن النار الى وقت الحاجة **الاصناف**  
بين الطبايعات والمطبايعات الا ان الطبايعات يخذ من لحوم ذوات الاربع  
والمطبايعات يخذ من لحوم الطيور ولحم الطبايعات مشرجه ولحم المطبايعات مفصولة

بغليها

بها الا ان كل ما يقع في المطبايعات يقع مثله في الطبايعات ولم ارا احدا  
من اهل المعرفة بالطبيع يلقى الكزبرة في شئ من المطبايعات ولا الطبايعات **سعد الحزن**  
**سعد الحزن** يؤخذ من الزيت بقدر الحاجة فيجعل في قدر ويغلي عليه جوده ثم يوزن  
فرايح مفصولة فتطرح فيه شئ من ملح اندرا في مسحوق وتغلي بالزيت فاذا  
احمر الوجهان جميعا حركت بعرفه ثم يصب عليها قليل خل خمر وما حتى تصير مره  
فاذا انضج الخل رش عليها قليل مرى واطرح فيها طافات سذاب وحركها حتى  
راحة السدان ثم يوزنها بفلفل ويكون فاذا احتيج الى غيرها جعل فيها شئ من لبا الحزن  
مفتونا واخرج السذاب الاول منها وقطع عليها سذاب طري ان شاء الله تعالى  
**سعد الحزن** تقطع فرايح وتغلي بالزيت المعسول ويوش عليها مرى واخل **سعد الحزن**  
وكسفره ويوش عليها ما ويذر عليها فستق وسكر مدقوقان ويعرق ويقطع عليها  
سذاب **سعد الحزن** **سعد الحزن** لا ينفع في الكلى **سعد الحزن** ضد داء الدجاج  
مشرحا وتقطع صغارا وتغلي بالزيت حتى يبدأ ينضج ويلقى عليها فلفل وكزبرة طرية  
ويوش عليها خل ومرى ويذر عليها لوثر اسحق ان شاء الله تعالى **سعد الحزن**



يؤخذ فروج كسكري او فروجين فيستخرج من لحمه ويعمل منه حودقاً او حودقاً  
 في قدر ويجعل معه من البصل المقطع ثلث رطل ومن الكزبرة الرطبة المقطعة نصف  
 او ثلثه ويصبت عليها من الماء ضعف غمر ومن الزيت العذب ثلث رطل ومن الملح قدر الحاجة ويجعل  
 على النار حتى يغلي غليته ثم يؤخذ من الصمغ المصلح مثل ونزل اللحم فيقطع اجل من تقطيع  
 الحردق وتبقى في القدر ويتحرك حتى ينسخ كل ما فيها ثم يلقى فيها من الكسفرة اليابسة  
 حلت وروس الاصابع مضومة ومن الفلفل ونزل درهم ومن الزنجبيل والمولج من كل  
 واحد نصف درهم ومن الدار صيني درهم وتحرك ويؤخذ خمسة عشر بيضة فتفقس  
 في غضارة وتغرب بشي من كزبرة رطبة وتنعق مقطعين ثم يصب في القدر وتحرك  
 حتى يتقطع البيض ويخلط بالجرذق والصمغ ويجعل جوارب القدر وتغطي الوقت  
 الحاجة وليكن صبت البيض في القدر بعد ان ترفع وقبل ان يسكن عليها هذا **الوصف الثاني**  
**الذي فيه خلاصة** وصف رطل يؤخذ من زعفران وليس فيه من الملح الا وزن نصف درهم وفيه من البوي  
 الرازي ربع رطل وسابو عمل مثل عمل اللون الذي قبله  
 في القدر ويجعل معه من البصل المقطع ثلث رطل ومن الكزبرة الرطبة المقطعة نصف  
 او ثلثه ويصبت عليها من الماء ضعف غمر ومن الزيت العذب ثلث رطل ومن الملح قدر الحاجة ويجعل  
 على النار حتى يغلي غليته ثم يؤخذ من الصمغ المصلح مثل ونزل اللحم فيقطع اجل من تقطيع  
 الحردق وتبقى في القدر ويتحرك حتى ينسخ كل ما فيها ثم يلقى فيها من الكسفرة اليابسة  
 حلت وروس الاصابع مضومة ومن الفلفل ونزل درهم ومن الزنجبيل والمولج من كل  
 واحد نصف درهم ومن الدار صيني درهم وتحرك ويؤخذ خمسة عشر بيضة فتفقس  
 في غضارة وتغرب بشي من كزبرة رطبة وتنعق مقطعين ثم يصب في القدر وتحرك  
 حتى يتقطع البيض ويخلط بالجرذق والصمغ ويجعل جوارب القدر وتغطي الوقت  
 الحاجة وليكن صبت البيض في القدر بعد ان ترفع وقبل ان يسكن عليها هذا **الوصف الثاني**  
**الذي فيه خلاصة**

يؤخذ فروجين فتفصل اعشائها وتطرح ذلك في قدر  
 عليه ربع رطل زيت وشي من ملح اندراني وكف حمص ومن الماء ما يغمره ويغلي حتى  
 يغارب النبق ويصبت فيه نصف رطل خلافاً اذا غارب النبق طرح في القدر كف  
 كزبرة رطبة وشي من كزبرة يابسة وباقة نعنع واوقيتين مطبوخ او مشمش  
 عتيق جيد **وصف آخر** يؤخذ من الزنجبيل والمولج من كل  
 واحد ربع درهم ومن الدار صيني درهم وتحرك ويؤخذ خمسة عشر بيضة فتفقس  
 في غضارة وتغرب بشي من كزبرة رطبة وتنعق مقطعين ثم يصب في القدر وتحرك  
 حتى يتقطع البيض ويخلط بالجرذق والصمغ ويجعل جوارب القدر وتغطي الوقت  
 الحاجة وليكن صبت البيض في القدر بعد ان ترفع وقبل ان يسكن عليها هذا **الوصف الثاني**  
**الذي فيه خلاصة**

يؤخذ من فروجين فتفصل اعشائها وتطرح ذلك في قدر  
 عليه ربع رطل زيت وشي من ملح اندراني وكف حمص ومن الماء ما يغمره ويغلي حتى  
 يغارب النبق ويصبت فيه نصف رطل خلافاً اذا غارب النبق طرح في القدر كف  
 كزبرة رطبة وشي من كزبرة يابسة وباقة نعنع واوقيتين مطبوخ او مشمش  
 عتيق جيد **وصف آخر** يؤخذ من الزنجبيل والمولج من كل  
 واحد ربع درهم ومن الدار صيني درهم وتحرك ويؤخذ خمسة عشر بيضة فتفقس  
 في غضارة وتغرب بشي من كزبرة رطبة وتنعق مقطعين ثم يصب في القدر وتحرك  
 حتى يتقطع البيض ويخلط بالجرذق والصمغ ويجعل جوارب القدر وتغطي الوقت  
 الحاجة وليكن صبت البيض في القدر بعد ان ترفع وقبل ان يسكن عليها هذا **الوصف الثاني**  
**الذي فيه خلاصة**



يا من حبت الأكل اللذيذ من قبل ان  
 التبيذ فاعد لفروج يكون سكرى وفرح سفينتين سكرى فاخلطهما  
 يا صاح بعد السط بلحم فرج من فراخ البط واستعمل التقصيل للجمع عضوا فعضوا  
 واير التقطيع ثم اجمع الاعضاء في قدر واحصب من الزيت عليها بقدر واخلطه  
 الشيوخ كي يطيبه ويكسبه لذة ويحذيه واقفه بالدهن او بحمر فبا حمر اللحم  
 ثم الامر حتى اذا ما نضجت ونشئت عمدت الى مري فوافرت منه عليها  
 مثل ما يكفها ودار صيني بقدر فيها ثم اغترها بعد في عضارة مبلوطة  
 دقيقة مدارة ثم السها زهر السدا واجعل لها طوقا من الكبار ثم ابتدا  
 بالكل في الاول فانها من اطيب المحل  
 باب الثالث في علاج الكبد  
 بقدر ما تراه وتلك كبيرة فاسلمها الى  
 فقلها ولا تشق بطنها وليكن راسها وبعثتها وذبتها مع الجلد سالما ثم خذ  
 اللحم وارم بالمرارة واغزل البطون وخذ من لحم الكبد من غيرهما ما احتشوا به

خلد

جلد السمكة التي سلحت ما يلتقي به ثم اخرج العظام وخذ اللحم فدقه على  
 لوح بسكين دقا جيدا ثم الق عليه شيئا من ملح واسحقه سحقا جيدا حتى  
 يصير مثل الدماغ ثم افقس عليه البيض واسحقه معه ثم تجل فيه شيئا من سكر  
 او عسل ثم اجعل فيه من الافاويه سنبلا وقرنفل ودار صيني وزنجبيل وفلفل  
 وكرونا وكرويا مدقوقة بقدر ما يحتاج اليه وما كان من اوزيت ثم خذ السدا  
 الرطب وكزبرة رطبة تقطع واجعله فيه وتجعل فيه لوز امقشر او سمسم  
 ثم انطه واحشو ايه جلد السمكة التي سلحت حشو جيدا وفيه الراس  
 والذنب وان كانت السمكة كبيرة شققت لها قصبا فربطتها به بالطول  
 ثم تشدها بخيوط في موضعين او ثلاثة وتدليها في النور على اجر قد فرش  
 على طول السمكة والكسبة الى النار كبسا جيدا ثم غر السمكة على الاخر حتى  
 تستوى على ميل فاذا استوت فاجزها واجعل معها صباغا من بعض  
 وقدما ان شئت الى  
 الطري الصبار فدقش حتى لا يبقى عليها شيء من الفلوس ثم يشق بطنها وتلق



ثم اغسل غسلاً جيداً ثم تقطع تقطيعاً وسطاً ثم تضلق بالحز والملاح حتى يتفتح  
ولا تبلغ النار ثم تخرجه وتغمره في ماء بارد ثم يجعل في خرقة خام غليظة  
او صوف قطعته بعد تشفيفه ثم تقصره بين لوحين برفق او بين يديك  
حتى يسيل ماؤه ويجعله على طبق من خلاف حتى تنشف رطوبته ويجعله في  
خل خمر والى عليه انوار الهلام ثم ارفعه فانه يبقى في الصيف اياماً كثيرة  
وهو طيب **سنة ثالثة** تأخذ باقة من جرجير منقاة وباقية  
من كرفس منقى وباقية من كرات رومي من اغصانها تقدر عليه ثم تنقى كل باقة  
على حدة وتغسلها ناحية ثم تقطعها اصفاً لا تدتها جيداً او تقصرها وتغسلها  
على حدة ثم تعمد الى السمك وتضلفه وتخرج شوكه اجمع ثم تقطعه بقدر ما تريد  
ثم تقضب برمة فيجعل فيها ان شئت الجرجير او الكرفس والكرات في القدر  
ثم تقب عليه شيا من زيت انفاق وشيا من فلفل وكربر وكون وكرويا  
وشيا من ما كان في قعره وتلقى عليه السمك المصلوق المقطع ثم تحركه  
حتى يجف ثم يفيض فيه اربع بيضات او خمسة ثم تحركه حتى يتفتح السمك

نقوله

نقوله فانه اربعة يوارد تعلمها على هذا المثال وتجعل الواناً مختلفة  
وطعوماً غير متجانسة **سنة رابعة** تأخذ من  
السمك ما شئت فتشوق بطونه وتغسله غسلاً لطيفاً ثم تقب مقلاً وتضيقها  
طيباً فابقاً ثم تخذ شيا من دقيق و ملح قدر خلا وخطا قدر على السمك كله ثم  
اقله فاذا علمت انه قد احمر فاحرجه من المقل ثم قطع بصلاً صغيراً <sup>عسل</sup> او  
المقل من الزيت والسمك واعمد الى النصف السكري من لبن وسك كجيت من خل  
فاذفها ثم صغرها ثم اضف المقل وضبت فيها شيا من زيت انفاق نصف سكر  
ثم تخذ البصل المقطع فالقه في المقل على الزيت ثم اقله حتى تعلم انه قد نضج جيداً  
ثم تخذ شيا من فلفل وكرويا فالقه مع ذلك اللبن والمخل واخلطه الجميع ثم تصبه  
المقل على البصل والزيت فاذا علمت ان البصل قد نضج فاجعل السمك المقل في طم  
والقما في المقل عليه فانه صباغه **سنة خامسة** تأخذ  
تأخذ سمكة كبيرة فتشققها من فاسها ثم  
تخرج بطونها وتجعلها اذا اردت محشواً كما وصفت لك اذك ثم تعمد الى السمكة



وقد نشفنا فناخذ ورق الاترج وقشور التفاح وملح وصعتر وسد ابنا  
 فقطع ذلك صغارا فحشوا بها فمها وانينها وما بين جبينها وما قدرت عليه  
 من ذلك ثم عمل الحاشية ثوب غليظ فشقها في الزيت ثم تدع الرأس وما يلي  
 الرأس قدر اربع اصابع ثم اعد الى وسطها ما يكون مقدار فيضتين فلف الحاشية  
 عليه لفاسيد ثلاث طبقات بعض على بعض ليلا تحرق فان احترقت جازا  
 كله واحدا وفسد ثم اعد الى الثلث الاسفل الباقي فلف عليه مشاقفة قد  
 نعت زيت وارق عليه وان شئت فلت خيط مشاقفة دقيق فلفقنه  
 على الحاشية والمشاقفة ثم دلى السمكة في الشور وقد استحسن جيداً فانه انفتح  
 فاخرجها واخل الحاشية والمشاقفة ثم دلى السمكة في الشور فانه يجيك  
 ثلاثة اوان يجيك الرأس تشوى ووسطها طيبخ واسفل ذلك مقلو ثم  
 هيئ لكل صباغة نجش كاشك فيه  
 سلك كبيرة في حياة فتلقى شعير راسب في اواسع يهيئها  
 ان تفرص فيه وتضرب فيه وتشرب منه ويتداخلك جملها حتى

يبين

يبين نقصان العصير وحصوله في جوفها ومجاهاها ثم تخرج وتنظف  
 وتشوى وتقدم وتوكل صباغة فيه انجدان ومري واخل غرما الكرش  
 وما التنع والكرويا ولا مغني لها ولا لساير السمك الا بالصباغة فانها  
 يستطاب كل السمك بالصباغة بعض الشعير او رخلا يكدب  
 فشيقة بالتمك بلا صباغة **باب** ابيض ليس له دماغ وليس له  
 جلده دماغ كان تلامه سمك طري يقدمه وليس له صباغة

**باب في المداوي في هذه السمكة**

وطاه التي في يوم قبض بصحفة وفيها من السبوط ما لحدى احمر  
 قد لحكه شيئا وصبر حشوه كرفشا وكراثا وزيتا وصعتر  
 وهيالة من بعد ذلك صباغة عصاره رمان ولوز وسكر  
 وطلا ومريا ولجذانا وقللا وزيتا وحبيا وبنونا وكرابرا  
 فجاها كالشمس لونا ولحمية شاطينك الخوجا وشعير وعين  
 فلا كشتفا حلة عنه راسيا وافر اقا وحشا ومنظف  
 فلم ارشيا كان احسن منظر ولا منه عند الذوق الطيب محبتر



رايته شمساً ساعة جأناً به فلما استقنا جلده سار أقراً  
**أن سكره إلى السجدة** **وهو من جود السجدة**  
 فيقطع رأسه ثم تغسل وتنظف ثم يبعد إلى الخمر فيصبت قدر ويخرج فيها  
 باقة كرفس مع سدأب مربوط وقطعة خولجان وقطعة دأر صيني وثلاث  
 بصلات صالحة وكف كزبرة يا بسعة مدقوقة مصرورة في خرق كان وقطعة  
 زنجبيل وسينبل وقرنفل وفلفل ودأر فلفل مصروراً أيضاً في خرقة ويغلي  
 حتى ينضج فاذا انضج اذيف له زعفران قدر ما يصبغه صبغاً أحمر بالغاً  
 ثم اخرجت الرأس واخذت منها المشافر واللسان باصله فينتها في الخل  
 المطبوخ بعد ان ترمي منه صرة الابزار والباقة البصل وتترك حتى يقرص  
 ان شاء الله تعالى ولم يكن ابراهيم ابن المهدي يأكل من السمك غير اللسان فقط  
 ويأكل باقية من حضرة وسائر العلمان وكان يأكل اللسان من سائر الحيوان  
**عندي قريش من البقي اصله طباخا**  
 فاناً بعد ما ردا تراه في الجام يا قوتاً بلولة اولاً ففي قدح راحاً  
 وقد جمداً كأنه من عقيق من جسد فوف الحين تراه العين اذا وردا

اعراض

اعطاء حظاً من الخل الثقيف في يطبق اكله من طعمه المدد لا شئ احسن  
 منه في تلونه بالزعفران خفيفاً جافاً منعقد لا مفضلاً جافاً مصقوفاً ومنظماً  
 تغدا جزاًوه من صفوه عدد لا لومث بالنفس يوماً في ترهينه اطاف بالجام  
 بعد ما سجد لا ازواج في الصيف ان الفاه مغندياً حتى اري كل ما في الجام قد  
**الاربع والطلاوت في عمل السنان للام**  
**المنشويات** **منه في ارج من سحرة ابراهيم ابن المهدي** **بوحدة**  
 خردل معرول ويجعل فيه كروياً وصغرة والجذان ودأر صيني وسدأب  
**من سحرة ايضا** **بوحدة** **كف زبيب** **منقفا** **ينقع** **في خل خردل** **ويشوي** **ويجعل** **فيه**  
 قليل ثوم ويضرب بالخل ويؤخذ منه سكرجة ومن الخل المتخذ مع الجوز والخردل اخرى  
 ويلقى فيه الجذان ومخروقة ودأر صيني وكروياً وانيسون **سحرة** **من سحرة**  
**من سحرة المالك** **بوحدة** **من المصل جز** **ومن الجوز مثله** **ومن الثوم مثله** **فيدق**  
 الجميع ويجعل في قدر ويصبت عليه اوقية زيت معسول او قد تحته حتى ينال ويحمى جيداً  
 ويلقى فيه مرات ثم يجعل في جام ويغرب **سحرة** **من سحرة** **من سحرة**



يوحذ سمك هجين فيسلك ويغسل بما بارد ويجعل في الماء بق شيئا من خل ومري و  
 يابس مدقوقه ويصل مقطع صغار حتى يتم رطبه ثم يخرج فيسبك عليه شئ من زيت  
 وهو حار ويترك حتى يبرد وياخذ طعمه ان شاء الله تعالى **سباغ السيل** **الطريق**  
 يوحذ الخردل المعمول فيداف بعصارة من زبيب مدقوق مصفى بخل مع ستن ثم  
 مدقوق ثم جعل محروك وتعتد وخو لجان وكون وكزبرة يابسة وشئ من السيل  
 ثم يخلط ويصبت على سمك مملوح ثم يقطع عليه سداب طري وكرفس حتى ياخذ طعمه  
 ان شاء الله تعالى **سباغ السيل** **الطريق** يوحذ جزوان جت رمان جزو  
 زبيب فيردقان ويجعل فيها فلفل وكون ويحسان ويجعل منها اقراص فاذا الخبيخ  
 اليه اذيب بخل واكل منه **سباغ السيل** **الطريق** خل خمر وكرفس ودراب نفع  
 واعتد وكون وفلفل وكرويا ودار صيني وشفافة سكر وملح **سباغ السيل**  
 يستعمل ملح جريش مع حنين مقشر ويخلط معه جوز مدقوق ويفرك معه الجذان  
 وقصه تر ويخلط الجميع ويصبت عليه خل ومري **سباغ السيل**  
 معنى السباغ دقيق ليس يعرفه الا اخر فطنة ما ان هو جعل  
 اجل انال سباغ فيه حاجته جوزة تؤم في اخلاطه مسئل

اول فلفل ومحروك وسفيرة والاعخذ ان له في طعمه فضل **سباغ السيل**  
 اول فلفل خردل يابس التوم فامزجه ويزد عليه الجذان امثله  
 اول فلفل خردل فيه من بصل جزو فذلك له في اخلاطه فضل  
**سباغ السيل** **الطريق** يوحذ من الفلفل درهمين ومن اللوزة اليابسة قبضتين ومن الدار صيني والفلفل  
 والزنجبيل والسنبل والكرويا والصغندر الفارسي من كل واحد درهم ومن القردمانا  
 ثلاث دراهم يدق الجميع ويخل ثم يوحذ خردل وجوز مدقوق وشئ من ملح فيداف  
 بما الزبيب وجب رمان ويخلط ذلك معه ويصير فيه جلد ذلك الفراج الكرويا  
 مفصلة او الفراج المشوي او اللحم المشوي ويقدم ان شاء الله تعالى **سباغ السيل**  
 يوحذ من الدار صيني درهمين وكزبرة يابسة وكرويا من كل واحد اوقية ومن الفلفل الزنجبيل  
 والفلفل والسنبل والاعخذ ان من كل واحد درهم قردمانا نصف درهم فيدق جميعا  
 ويداف بعصارة اللوزة الرطبة والفودج او عوضه النعنع  
 تؤم من بصل مسنون بخل خمر وملح ويصفي من بقله ويخلط جميعا مع شئ من مري ويصير  
 فيه الفراج مشوي او ملحنة او كرويا ناعما ويقدم ان شاء الله تعالى **سباغ السيل**



يؤخذ في طري فيبسل بالماء البارد ثم يؤخذ رغوة خردل فيجعل في  
 ويحل فيه سكر واخلطه ان يجعل فيه ذلك العسل ويجعل عليه زيت عذب ويقدم  
 مع دجاجة مشوية او فراخ **الحمد لله الذي جعل** يؤخذ دجاجة  
 فريقة فتشطر وتغسل ويؤخذ عشر ثمانات نصفين طويلا مضيقا ويغسل  
 في انا ويصبت عليه مريا عتيقا مقدار اوقية وتؤخذ الدجاجة فتدهن بزيت ويجعل  
 عليها شي من ملح عذب وصعتر وتثوي على الفحم كدناجا وكما ذاب من ذلك الشحم  
 الذي فيها رد الى الينا الذي فيه عصارة الرمان والموى حتى يتسلفا ارضا جفا  
 ويؤخذ عشرون جوزه فتقشر وتذق دقاناغا وتؤخذ في ذلك الصباغ ثم تؤكل فانها  
 لذينة طيبة عجينة مستعملة **الحمد لله الذي جعل**  
**الحمد لله الذي جعل** يؤخذ اللحم الاحمر فيقطع صغارا اصغارا او يقطع  
 مثله ايده ثم يؤخذ ابرار رطبة ويصل وسذاب فيقطع صغارا اصغارا ثم يذوق  
 يسكن دقاناغا حتى يصير مثل الرهم ويبلغ عليه دارضيني وفلفل وكرويا وما كان

وشي من خل وزيت ويجعل حتى يخلط ثم يحشي به المصران العليقة الشحم والمصارين ثم يطبخ  
 فيما اجبت من القدور ان شاء الله تعالى **الحمد لله الذي جعل** يؤخذ من لحم الخنازير  
 من اموطها ومواضع الاليفة من لحم المتن وبشما ذكه ويدق دقاناغا ثم يؤخذ شي  
 يسير من رسل وكزبرة رطبة وسذاب فيذوق ويجعل الى كزبرة يابسة وكزبرة  
 ودارصيني وزنجبيل ظاهر ويدق فيه الجميع بعد دقه ثم يوش عليه من الموى بقدر  
 الحاجة ثم ينشفه من المرق ويجعله في انا ويصبت عليه من الزيت المغسول لكل رطل  
 اوقية ويجعله به ثم يبعد الى مصران فينطفه ويسلنه سلنا يليغا ويغسله بالماء  
 حتى يبقى جدا ويذهب ما فيها من لزوجة ثم اعد الى الحشى والقمة ثم المصران ثم  
 احش فيه اللحم المدقوق حتى يفرغ منه ثم ارجه واغزله فاذا اجمت اليه اخذت  
 منه فقلوته في القلي ثم قدّمته خردل وزيت به الاوان **الحمد لله الذي جعل**  
 تاخذ فخذ لحم خروف عصبه وعروقه وعظامه وقطعه صغارا وافره  
 في ماء وبلغ واعسله غسلا جيدا ثم نشفه غاية النشف ثم تذقه حتى ينتهي منها  
 والق فيه اوقية من سكر سليمان او سكر حبة عسل وفلفل مدقوق وكزبرة رطبة



وسداب رطب يقطع صفاداً وشياً من كاخ ودارصيني وسنبيل وقرنفل ولكن  
الفلل اكثر وتذق الجميع وتأخذ اليه فتقطعها صفاداً لا صغراً يكون ثم تليقها  
فيه على اللحم الذي دقت وتخلط الجميع حتى يصير كله واحداً وتزين دقاً ثم تحشوه  
مصران وتصلقه وتخرجه من الصلح وتلقيه في مقل بزيت طيب وتقطعه اصابع  
وصفه في جام وانثر عليه سداً اباً وقربه مع خردل ان شاء الله تعالى **لحم**  
يؤخذ لحم فينزع غصبه وعروقه وعظمه ويقطع ويدق قاناعاً جيداً ثم يلقيه في  
وتلقى معه ملحاً او بصلاً وكزبن رطبة وسداً اباً وقطوع صفاداً ثم تذقه وتلقى  
عليه الابزار الذي وصفته لك قبله وما كاخ وبياض خمس بيضات وشكره  
من زيت قانق ثم تخلط الجميع مع اللحم حتى يصير واحداً ثم تحشوه في مصران وتصلقه  
وتلقيه وانثر عليه سداً اباً ويقدم مع خردل ان شاء الله تعالى **صفحة**  
يؤخذ كرات البقل عشر باقات وابزار طيب سداب وتقطع الجميع صفاداً او يلقى فيه  
مدقوق وجوز مدقوق وكح مدقوق مبزر وملح ومنشف من صدور الدجاج وشكره  
من زيت طيب ولفل وسنبيل وقرنفل ودارصيني وخولجان وكزبن وكوز رخيص واخلط باليد

ح

حتى يخلط ثم تحشوه في مصير الدواة وتشد طرفه بخيط وتصلقه في الماء  
الخارج حتى يفتح ثم تمد الى مقل فتقبت فيه زيتاً فايقاً وتلقى فيه صغراً رطباً وبابش  
قشور الارنج وقشور التفاح والسفرجل وقطعة دارصيني وخولجان جميع ثم تلقى المصير  
في الزيت وتلقيه حتى يحار ثم تخرجه وتقطعه وتقدمه مع خردل ان شاء الله تعالى  
**لحم** تأخذ اللحم قد ذقه على ما وضعت وتحشوه في مصران او مبغرو خذ اليه  
فاصلقها وقطعها كما علمت بالا ولا تخم اخلط ذلك مع الابزار وتحشوه في المصير  
العلين او الرقيق وصبت عليه زيتاً فايقاً ودله في النور ساعة ثم اخرجته وافلقه  
بالزيت الطيب فانه يحى في غايه من الطيبة ولا يتغير الى شئ **صفحة**  
يؤخذ من لحم ومتوبه فيدق في الحرد قاناعاً ويقطع بصلاً ويدق معه ويرب  
ببياض البيض ما اقبل ثم يطرح فيه من الابزار الكزبرة والكون والفلل والدارصيني  
والزنجبيل والخولجان والانيس مدقوق كله وشي من مري ثم يخرج من الحرد ويبسط على  
قرطاس او ورق ثم يعلى ما تم جعل فيه حتى يفتح ثم يخرج فيقطع مثل الشواير ثم يمد  
مقل فيصبت فيه زيت مغسول وتلقى حتى يحمر ثم يصف في جام وتحوط في وسطه شكره



خودل ويقدم ان شاء الله تعالى **باب في خواص** يوحدهم من المن وبواطن لا  
 واصول الالية ومن الالية فيبقى من العروق ويرق على لوح بسكين ذقا جيد لم يبد معه  
 بياض بصل وكوان البقل وكربة رطبة وسداب وشي من نفع وبيالغ في دقه ورضيت عليه  
 مري ينطى بقدر الحاجة ويطبق عليه كربة يابسة وفلفل ودار صيني وقرنفل وما احببت  
 افاويه العطر ونجيبيل وتجنه بالابزاد والزيت عجا جيد لهذا اسفيد باخ **باب**  
 احببت ان يكون حامضاً فاطرح فيه من المضل المدقوق ما احببت او من الرخمين او من  
 ما السماق او غير ذلك من الحوضات كما تريد ان شاء الله تعالى فاذا اكمل ذلك عندك فاحش  
 في الرقاق وادرجه مثلثا او مربعاً او مستطيلاً **باب** احببت ان تلتقي فيه شيا من  
 الفواكه اليابسة فالتق ما احببت من جوز ولوز و نارنجيل وفستق وبنديق وصنوبر وغير  
 ذلك **باب** احببت ان تزين ببض على ما يعمل في الولايم والسماطات فافعل **باب** احببت  
 ان تعمل منه على البابكي فخذ عجينا مختما فابسطه رقا قاصدا قطعها بقا لمدور من خشب  
 مشد التي واحشوه بالحم واطرف جوانبه واغله بالزيت المعصور او السثير فاذا  
 احار فخرجته وكله بما احببت من خل وخودل فانه اعمال السنبوب وجميع انواعه

ملخلا

ما خلا ما يعمل بخلاوه **باب في خواص** يوحدهم من المن وبواطن لا  
 يا سايلى عن الطيب الطعام سالت عنه ابصرو الانام اغد الى اللحم اللطيف الاحمر  
 فنقه والشحم غير مكثرا والطحح عليه بسلامد ورا وتسفر ارجنا كنير الخضرا  
 والى السداب بعد مو قمرل ودار صيني وكف كزبرل وبعد شيا من القر فقل  
 ونجيبيل صايح وسنبل وكف كيون وشيا من مري او ملا كيف ملح مما قد ترى  
 فدقه يا سايلى شديد ثم اوقد النار له وقودا والعله في الفدر وصيب الماء  
 من فوقه واجعله عطاء حتى ان الشاقي وقلا ولشفتنه النار عنه كلا  
 فانه ارشيت في رفاق ثم احكم الاطراف باللزان او شيت خذ جزوا من العجين  
 مخدرل التفريك مستيكين فابسطه بالشووق مستدك ثم اظفرن اطرافه تطغيرا  
 وصيب الطابق زينا طيبا وقله بالزيت قليلا عجبا وضعه في جام له لطيف  
 ووسطه من خردل حريف وكله الاطيبا بخودل فهو الذي اكل العجول  
**باب في خواص** سنبوب سنبوب حشوه من كم فزوج **باب** سنبوب سنبوب حشوه  
 مثلثا الشكل ما في جسمه اود ملطف القذ بالمقوق مزدوج فيه من المري والابزاد



ويخرج

مسك

ما بين مباح او بالمصل عزوج كانه الورد في ثلوث حرته وعند عضك هو  
تمامها لنا نبي فحابه كانه الحذنه فومضه ووج **سفة الخاز الخ**  
يؤخذ اليه طرية ومثلها طحال فيردقان في الحجر قانا عا وبخشيان في ابوبه  
رصاص ويجعل الماء في المغلي او في اي الاوان احببت حتى اذا انفتحت اخرجت  
وافرغت في جام واكلت بالملح والسكر **سفة الخاز الخ** يؤخذ من الجزر الجبن  
جوزة اما ان يكون رطباً طرياً واما يا بساً حديثاً نقياً فيكسر ويقشر من قشره حتى  
يظهر بياضه ودقه ناعماً واجمعه ببياض عشرة بيضة وان جعلت محطاً لم يضر  
واجعله في قدح زجاج واجعل القدح في قدر فيها ماء او قد تحت القدر حتى يغلي الماء  
فانه يتغلى في القدح ويصير مخاً عجيباً الذي اطيبتاً فقدمه وكله ان شاء الله تعالى  
**سفة الخاز الخ** يؤخذ كبدر حصه فتسلق الى ان ينضج ويخرج وينشف  
ثم يؤخذ اليه ويقتل جميعاً في حجر الى ان يندد او يطبخ في انابيب الرصاص مما  
احببت فانه لذيذ وفصولة بالسكر **سفة الخاز الخ**  
**سفة الخاز الخ**

وعظم

وعظم فيقطع قطعاً متوسطة ويغسل بالماء البارد فان الحار يفسد غسله نظيفاً  
ويصبر منه ويوضع على طبق خلّاف او قفص او يعلق حتى ينشف انشاً فاجيداً  
ثم يؤخذ من الزيت الطيب ويؤتت تزييناً جيداً ثم يوضع في انا ويؤخذ خل عر جيد  
فيصفى ويؤخذ من الكرفس والكزبرة والسداب بمقدار ثم يقطع صفاراً ويجعل  
السمك ويجعل معه كسوفم يا بسه مدقوقة منطفة وقطع خولجان ودان صيني  
ويركب سافات ويصب عليه الخل ويرفع في برنية زجاج او قدح ان شاء الله تعالى  
**سفة الخاز الخ** من يجعل فيه سمماً وحبّة السود **سفة الخاز الخ** من يجعل فيه محروناً الا الى  
اجله في هذه النسخة **سفة الخاز الخ** يؤخذ الدراج الفائق فيسمط  
وينظف غسله ويفصل اعضاً ويصلق صلقة خفيفة بما ملح وزيت وود  
خولجان ودان صيني ثم يعاد الى برنيه فيصفى فيها من اجزاء الدجاج بعد عصره  
وتجفيفه ما احببت ومن البقول المسماة في محقور السمك ولا يترك الملح فيه  
ويصفى سافات بعد ساف حتى تغلي البرنية ثم يغسل عليه الخل ويرفع من اجبت  
ان يجعل فيه سمماً وشويزاً ومحروناً فاعل والا فلا يضر تركه فاذا اجمعت



اليه اخرج من الخل وقل في مقلي واكل زيت طيب واكل ان شاء الله تعالى  
**الدال** فليفعل بمقور السمك **الذال** فليفعل بمقور السمك  
 يا سالي عن صنعة المقور وقعت يا صاح على الخير خذ مزيدا الماء كمل الفتي  
 الكبر ما في السمك البني فاقشر الفلوس عن جلدها وقص على فترتك في قطعتها  
 ثم انقعها بالزلال البارد من اول الليل ويوم واحد حتى اذا انعمت جفا فافا  
 فصقها في اللبن ما فاسا فافا وبينها الكزبرة والكرفس غصن طري ليس فيه يلبس  
 واعمد الى الخل النقي الغضير فاعمر به للسمك المفصل واجعل عليه كزبرة المحققا  
 قدق في هاونه منتفعا ومع كرفس اخضر عطري كف سذاب طاعم طري  
 وكف محروث لذيق المطعم وكف متونين وكف سمسم وسد من اللبن بالرباط  
 واحفظه يا صاح من <sup>القطاط</sup> اذا اشتطت بعد ذلك فاعمد الى الزيت الطري فاغله  
 في طابوق وليس الكبر فالتق ما شئت من المقور ثم اقله بالزيت والشراب  
 والقشر وتوطئ مع المقدار حتى اذا ما قارب الا نضجا فاجعله من خله مزاجا  
 وكله بلع من الشهي طار واستعمل الحار والبارد

**الراء** يوحذ الخردل فيبقى وينشف مما فيه من دق ومستور وعيدان  
 وغير ذلك ثم يدق في الهاون دقا ناعما فان تعذر دقه فالتق معه قطعة  
 ولين فانه يدق دقا سريعا فاذا اندق فالتق عليه من الجوز مثله ودقه ايضا به  
 ثم صب عليه من الخل ما تريد وتصفيه بمخل شعرة فانه يخرج لك ابيض من الزبد غوة  
 لا غير ذلك فالتق فيه الملح وقربه ان شاء الله تعالى **السين** صنات  
 مدقوق وان شئت بسكر وخل فانه بحى غايه من الغايات فان احببت تد  
 ثم تجعله في اجانة صغيرة وتصب عليه من الماء ما يجنه ثم تستقبل به الروح وتضربه  
 باليد ولا تزال تضربه حتى يبيض فاذا ابيض فاعمد الى الجوز مع شى من الملح فاعجنه  
 طيب وصبه فيه والنقط ما يعلوه من الزبد والرفق الى انا اخر ولعمل من الباني  
 منابا بزيب وسكر وغير ذلك **العين** ان تجنه بعد دقه قرصا  
 وتلصقه في طيفور وتذر عليه رماذ او تحمله بماء مران حتى يتنطف فانه  
 يخرج منه ما ووسخ متغير اللون ثم افعل بالوجه الاخر مثل ذلك ثم ان  
 الجوز المدقوق واضربه بيدك ضربا منكرا ثم النقط ما يعلوه من الزبد والزبد



يخرج الزبد والرقوة من الضرب وكثرة الجوز ولعمل من الباقي صنبا بأبرزيب أو  
 أو بما الرمان أو بغير ذلك على ملتحبان شتا الله تعالى **باب علاج الحليب**  
**علاج الحليب** في جرة من غدوه الى نصف النهار حتى تراه قد تداخلت ثم يداف به  
 لكل عشرة ارطال ونزح ثم الفحة تضرب فيه بالميد بعد ان تدق الانفة ويمد الى  
 فانه يحل ويصير ما شئت **باب علاج الحليب** يؤخذ الماشيت اذا عمل وانتهى فيجعل في جرة  
 ويطرح على العشرة ارطال ثلاث او اقل ملح ويجرك ويدع في رفق ابيض فوق لوح حتى  
 يرسخ الماء ويبقى اللبن ويتعاهد بالعسل فانه يكون شهيوا **باب علاج الحليب**  
 يؤخذ الرايب فيجعل في جرة ويبرخي ما يصعد على راسه من الما حتى اذا اطس  
 طرحت فيه ما شئت من البقول بعد ان تقطع وليتمش حتى يذبل ويحشى البقول  
 رفق ابيض صبت عليها ذلك الرايب ويصبت على العشرة ارطال من البقول ثلاثة  
 ارطال من اللبن ويطرح عليه من الملح عشرة ارطال ملح ومن اراد ان يكون  
 الخلاط يشبع فيجعل اللبن الحليب البات موضع الرايب

ان يهزل

يستعمله

ان يؤخذ فيجعل في انلغار من اول الليل الى العذاة حتى يغلي ويشخ ما فيه من الماء  
 ان شاء الله تعالى **باب علاج الحليب** غلب اللبن ويؤخذ وهو حار فيداف فيه الفحة وذلك ان  
 الانفة كما هي بجلدها ويسوقها في اللبن وهو حار حتى اذا ابرد طرح في قوالب خلاف  
 وعصر وطرح عليه ملح ورفق فان اردت ان تجعل اكله فلا يلح ويقال له الساج  
**باب علاج الحليب** يؤخذ ما الجبن اذا عصر فيجعل في قدر ويوقد تحته بنار لينة ويؤخذ  
 عليه من اللبن الحليب على كل رطل او قيتين وتنزله عن النار وتأخذ الصفوة عن وجهه  
 وترمي بالباقي فانه قريشة طيبة **باب علاج الحليب** يؤخذ رفق تطيف فيطيب ثم يصب  
 اللبن ويطرح فيه ملح وعلى الرفق من خارج ملح ويلقى فيه بصل مقطع وتؤم منقى مقشرون  
 مدقوق وكرفس مقطع ونعنع وطرخون وسذاب وخيار صغير وقتا واصول الخس  
 مقشرون وفي وقت الحرشف يلقي فيه الحرشف واللوز والخضرا اجل ما طرح فيه النعنع  
 والطرخون والسذاب والكرفس والبصل والتؤم ويتعاهد بالنظافة فاذا اطما  
**باب علاج الحليب** يؤخذ ما الجبن اذا عصر فيجعل في قدر ويوقد تحته بنار لينة ويؤخذ  
 الحليب سكارج مجموعة في طبق في لخرة جامدة طرية واخرى بها رات قد شق  
 وخمس سكارج بمجموعة خلاط البقول ترهق الورق فمن فيجن اخضر ناض  
 وطرخونة الاخضر المشقوق



ومن صعد البقل في وقته ومن نادى روج حتى يمتلئ ومن خردل في جحره  
 بطعم عجيب لمن قد يدق وواحدة ملوحتها رتبة على النقل اري به قد عرفت  
 كان شبيهها لها في العيان بدر السما بد في الحسق وشيتر از في جامعة مزجة  
 حليب وطعمها متفق عليه من الزيت من فوقه شيتر من البئر ما تغرق  
 وفي جامعة من لب الصروع كدور الحلال اذا ما كان الزاير قد عشتو  
 بداخله فهو من متحرق اري الله يهديه غبطة وملكاً مقيماً كما يستحق  
**الباب الرابع في عمل الكوايح والمخللات والزايين**  
 والمختاريات ان اول ما يجب ان يذكر في هذا الكتاب المبتدأ به  
 والمحول عليه وهو الاصل للكوايح والبن من الخبز المحض والعين وهو  
 البودنج والقطير ليكون الباب تاماً ونذكره جامعاً ان شاء الله تعالى  
**في الكوايح وهو العيون** يؤخذ من دقيق الشعير او الخنطة مع الشعير  
 نصفان على قدر ما يحتاج اليه ثم يعجن عجناً جيداً (شديد) يابساً قليلاً  
 بخير منبر ثم يقرص اقراصاً لطيفاً ثمانية ويصف في ورق البين او في خالته  
 طافاً

وتغره

وتغره بها ويدفن من فوقه بالرماد او اللبن اربعين يوماً ثم يخرج ويحفظ  
 الجيد منه ما كرج واحد فاذا احكم تحفيفه استعمال بعد ذلك **تخفيف الخبز**  
 يؤخذ الخبز الطير للبن والخير للكانح فيشق جوفه ان كان سمكاً الا صابع  
 ويمسح على وجهه الماء وهو طري ثم يجعل بعضه فوق بعض اجانة او جرة  
 وتكلى على راسها وتغطي اياماً مدة اربعين يوماً حتى اذا استحك عصفه اخرج  
 وان اردت سرعة عصفه فخذ من الخبز الطير وهو طار فلكس واطركه بين  
 الخبز الاول بين كل رغيغتين كسر فانه يكرج ويعفن بحيث يعشبت فاذا اخرج  
 جفف ورمى ما كان مثل العنكبوت ودق واستعمل ان شاء الله تعالى  
**القطير** يؤخذ دقيق الخنطة فيعجن بخير خمير ولا ملح ويقصر من وقته ويخبز في  
 الثور ومن اجب ان يجعل فيه زيتاً فعمل ويحفظ يدق ويستعمل **في الكوايح**  
 المجلل يؤخذ من دقيق البودنج المخلو بالخل الصفيق جزؤين ومن دقيق الخبز المقل  
 المثلث جزء واحد فيخلطان جميعاً ويجعلان في انا ويصبت عليهما من الماء غمرهما  
 ويلقى فيهما من حبة السوداء والوايز يابج فيدق عصفه دقاً ناعماً ويقول النصف

وعلامته



صيغاً ثم يصب فيه من الزيت اوقية ويتروك الى غد فاذا اكل بالعداء مبر  
 باليد مرشاً جيداً حتى يصير مثل الموهم ويلقى فيه من الملح العذب مقداراً  
 يزيد في الفلة والكثرة والكثرة العشر ويعطى اسلاًباً ويتروك في الظل ويؤكل  
 منه بعد اسبوع بالزيت فانه طيب غاية فان احببت ان يبقى مدة فالحق فيه جنزاً  
 طويلاً وانواراً وبرنياً وملحاً او ما فانه يقيم ما احببت ولا يتغير **عمل الكوامنج**  
 الذي يعمل منه اصناف الكوامنج يؤخذ من البودج المدقوق المنقوع جزو  
 واحد ومن لبادب الجوز العطر المنقوع اربعة اجزاء ويخلط الجميع ويطرح عليه  
 ملح ويعجن باللبن الحليب الطري ويجعل في انا ويجعل في الشمس في عصفوان الصيف  
 يحمر ويكلى انشف ثم يد عليه من اللبن الحليب ويجعل في كل يوم مرتين حتى اذا استحكمت  
 حمرة فارق فجعل اصناف الكوامنج ان شاء الله تعالى **عمل الكوامنج** يؤخذ من  
 القردال اوقية فيدق ويخلط ويطرح على مقدار من هذا الكوامنج الاخر  
 ويجعل في انا ويشمس **عمل الكوامنج** يؤخذ من الكوامنج اوقية فيدق ويخلط ويطرح على مقدار  
 من الكوامنج الاخر **عمل الكوامنج** يؤخذ من الكوامنج اوقية فيدق ويخلط ويطرح على مقدار

دمل

رطل بالشام من هذا الكوامنج **عمل الكوامنج** يؤخذ من الورد ما شئت فحفظه و  
 من اساقفه ويجعل مع الكوامنج **عمل الكوامنج** يؤخذ اللبن فتعمل منه كاخفا على  
 تزيده ولا يلقى فيه شيئاً من الاوراق ولا القصبان فاذا اذرك وطاب واخذ اللسان  
 صبره في جره بيضاً جديده والى عليه لكل عشرة ابطال رطل حواري ثم اضربه بعضاً  
 والى عليه كل يوم نصف رطل طيب او اقل تفعل به ذلك خمسين يوماً وتغسل الحرة  
 من خارج وتصب في موضع بارد في الظل حتى يصير من القش على ما تريد ثم اقلبه  
 الى حرة خضر او الى فيه جبيند سداً اباً وقشور الا تخرج الاحضر مقطوعاً **عمل الكوامنج**  
 ان شئت والا فان تركه **عمل الكوامنج** يؤخذ سنبل وزنجبيل وكون من  
 كل واحد نصف اوقية ودارصيني اوقية ووزن درهم فلفل واربعة مثاقيل قمر نفل  
 يدق ويخلط ثم ياخذ زبيباً منقاً من جبه مدقواً مثل الخ ثم غلط الكل ويغجنه  
 باللبن الحليب قدر ما يمسكه بخفاً طيباً ثم يغلى بعسل وقيل في مري  
 يؤخذ من القمار ما شئت وليكن حديثاً يا اساقفاً جعل في حرة خضر او صبر  
 عليه من الماء ما يغمره ثم اجعله في الشمس يوماً ونصف ثم صبب عليه الماء وصبب



ثلاثاً  
ما أخر ما يعجزه ثم اطرح عليه من الملح العذب ما يكفيه ثم يحركه في كل يوم مرتين أو  
باليد تفعل به ذلك ستة أيام ثم يصبغ في اليوم السابع ويصير الماء في الجاهلين  
ويصير في الشمس ويغطي بما يكتنه ويصغى في كل يوم من اجانة الى اجانة ويرمي بخاره  
فاذا صفوا واشتد سواده صير في اناء ان شاء الله تعالى **طراز الكاخ الاحمر**  
يؤخذ الصخر الطري فيقطف ورقة التي في الروؤس ويجعل فيها احتل من الكاخ  
الاحمر والابيض **طراز الكاخ** يؤخذ من ورقة ويجعل وهو غرض فيما احتل  
من هذا الكاخ **طراز الكاخ** يؤخذ من النخوة او قيتين فيدق ويخلو **طراز**  
فيما احتل من الكاخ الاحمر والابيض وكذلك الالبسوت **والعلم** ان كل ما اردت  
ان تجعل في هذا الكاخ الاحمر من اصناف البقول والرياحين والابازير والعطير  
فاجعل على مثال ما تقدم ذكره سوا وان احتل ان يدق فليدق وما كان منه  
يؤدق فليؤخذ اطرافه ويجعل فيما يعجزه من الكاخ الاحمر والابيض وكذلك الكاخ  
السمين وكاخ الجبن وكاخ البصل وكاخ الثوم وغير ذلك من صفات المأكولات  
فانهم **طراز الكاخ** يجعل عيون الراس في كون

شتر

فجار جديد ويلف عليه خرقة من خيش وينصح بالماكل ايست عدة ايام فانه  
يمتد ويبيض وتقل خروقته ويسرع الخلاله في المعده **طراز الكاخ** يؤخذ من الشل  
جزء ومن السفرجل ومن التفاح الشامي جزء ومن النرج نصف جزء فيقطع  
ويجعل في اناء وينذر عليه كف ملح ويؤخذ من الحنظل الحنطة الحامض ويمر بالماء ويطرح  
عليه ويحرك في كل يوم مرتين ويطرح عليه كف رازياخ يا بسجج  
**طراز الكاخ** يؤخذ زيتون اسود واخضر والاسود اجود فيجعل في برنيه  
ويجعل عليه ملح وصعتر ويجمر بالزيت ويرفع الى وقت الحاجة اليها ان شاء الله تعالى  
**طراز الكاخ** يؤخذ الزيتون الطيب الممكن اكله فيفص من نواه ثم يدق  
القوم بعد ما يظهر فيه طعمه ثم يقشر الجوز السليم من الحفص ويدق باعما ويفرك  
بهما جميعاً فركاً جيداً الى ان يخالطه ويمجد الى الشيرك الطري الجيد فيقبلت عليه  
منه جزء واصالحا وبعاد فركه ثم يقشر له اللون السليم من المرارة ويعجن الوان  
ويزين به وينذر عليه شيا يسير امن السم والحقاق المدقوق المتبول **طراز الكاخ**  
ويكيس في سندانه او باطية ويرفع ان شاء الله تعالى ويكثر شربه في نواحيه في الطيبة



**والسائل في معرفة صفات الحار والبارد**

امنع بسلة قضبان انك وقد جفت جوانها الجائحات اشطار  
 فيها سحابة انواع مصفوفة حمر وصر واما فحين ايكاد  
 فحين كالح طرخون بزهرته وكالح اجرف فيها وقيل  
 اعطته شمس الضحى لونها به كانه من صبا الشمس فيا رد  
 له رواج ترناح البقوس لها كانه في المسك عطرا  
 فحين كالح مرزجوش قايكه من الفزقل نوع منه سخنا  
 وكالح الدار صيني ليس له في الطعم شبيه ولا في تقديمه لوعار  
 وكالح المسك نوح في تشبهه حريف في طعمه والريح مرقط  
 وكالح الصعتر الغض الحني له لون حكاة لدينا المسك والقنار  
 وكالح التوم كما ان بصوت به ابعثت عطر النابا لاطار  
 كان زيتونها فينا طلام دج في الجنب منه من المفقور اسفاد  
 اذا ناملت ما فحين من يصل كانه من حشوة سار  
 وشلم مستدير القد خالطه طعم من الخمر قد جادته انطار  
 كان ابيضته واحمره دراهم صفقت فحين ديتا رد  
 في كل ناحية منها يلوح لنا بجزالينا كمن الغر مطار  
 كانا زهرة البستان قايلا بدروشمس والاطلام وانوار  
 يوخد قلة من الفلال التي تزل فيا السمل الصغار الذي مثل الدر  
 ويخار الجراد وقد احكم ملحة ويسمى الرينشا فيفرغ على غراب من اسفل جميع القله  
 ويكون تحت الغراب اجانة خضرا فاذا اسال ماوه جفف في الظل ثم يشق جيدلا  
 ويأخذ من حبه ويحيدانه وما خالطه من غيره ثم يلقى الرينشا في حجر ويسحق ويجمع

ثم يلقى

ثم يلقى فيه عشر تفاحات شامية مقشر ووزن عشرين درهما صغتر ينطى يا بس الحاد  
 سحقه مع ذلك ويجعل فيه زيت صالح ويعجن به عجنا ثم يجعل ذلك كله في الرينشا ويصب  
 رطل ينيد غسل ويترك جيذا ويجعل في ثلاث براني فيبلغ في واحدة اوقية الجزان  
 مذقوق وفي اخرى اوقية كرويا ونصف اوقية رازياخ مذقوقا ويترك الاخرى  
 سادجة فيكون ذلك ثلاثة اصناف ويفعل بالصنفا كذلك ويطبخ فيها حبه  
 وصعتر وكون ورازياخ وتفاح شامي وسفرجل ويعجن زيت ويرفع ان شاء الله تعالى  
**مثل السعداء** يوخد السمل الصغار فيبقى ويعسل غسلة واحدة ويطبخ  
 من الملح قدر ربعة ويجعل في موضع يناله حر الهواء ولا يكون في الشمس ثم يطبخ عليه  
 كف صغتر يا بس ومثله اخذ ان سترخص ويرفع ان شاء الله تعالى  
 يوخد الجراد عند صيده يبقى من الميت ويخفق في الماء والمخ وهو حي فاذا الخفق  
 وما ن طوخ في اناء واسع ودق من الحسرة اليابسة والرازياخ والاعندان  
 بقدر الحاجة اليه وطوخ في الاناء ساقا من جراد وساقا من اوزار وتكون من الملح  
 في خلال ذلك على قدر الحاجة الى الاوزار والمخ ويترك الماء الذي خسر الجراد فيه حتى يصفوا  
 ويرد عليه الماء شيئا فشيئا حتى يستوفيه وتطبخ الحرة والاعندان في الماء وهو ابيض  
 ويصير عليه حتى يطيب ويؤكل ان شاء الله تعالى  
 لماخذلينا الجراد الفايرو وجمعت منه بنا عساكره فبابرة وليس على عاير



فہرست

المضى

من الحصص مع ذقاق تلك الحنطة فيخمر به ويعجن الجميع ويجعل في الشمس خمسة عشر يوماً  
وكما نشف صبت عليه من الرايب الشديد الموضوعة ما يكفيه ويخرج عليه قليل من ملح في  
وقت تخميره ثم يؤخذ النقول النعنع والكرفس الفارسي والبقلة الحقا والسذاب الكري  
الرطبة وقرط وهو كرات البقل فيقطع صغاراً ويجلط فيه خلطاً جيداً لوقر  
افزاحاً ويجعل في الشمس من لحت ان يجعل فيه ما حصم من غير ان يجعل فيه ثوماً  
فليعمل من لحت ان يجعل فيه ما حصم من غير ان يجعل فيه لبناً فعد ذلك ان شاء الله تعالى  
**باب في علاج الكدمات والدمامل والجلدات**  
ويؤخذ العجل فيذبح ويقطع رأسه وأطرافه ويرش  
ثم يفصل أعضاؤه ويلقى بطنه ويؤخذ جلده وقطعة قطعة فيجعل الجلد على الجلد  
في قدح ويغمر بالخل حتى اذا خرج ومسح جلده باليد بما بارد فانه يتنطفئ ويليف  
في خرقه خايم ويكيس بحرلية حتى اذا خرج ويجعل في براني وعبت عليه خل خمر  
وكرفس مقطوع وحبّة السوداء أو سذاب والزبرة اليابسة وسمسم خضيق وور  
الأتريخ وقشر الأتريخ وقشر النعناع اللباني وسفرجل ويرفع فاذا احتيج اليدج



اخراج منه وقدم في جام ان شاء الله تعالى **فصل في علاج الجذام** يؤخذ العجل ويذبح **فصل في علاج الجذام**  
 ويُغسل بالماء غسلاً جيداً ثم يغلى له خل ويطرح فيه الدم المفصل ويغلى حتى ينضج ويخرج  
 الى ما بارد ويؤخذ قطعة قطعة وينظف من الشعر ويترك على الطبق حتى يصفى او يؤخذ  
 الخل الحيد ويصب جفته ويطرح فيه خولجان ومخرونت ودارصيني وصعتر وكرفس  
 وسفرجل وآنزنج وحببة السوداء وملح ويطرح الدم فيه ويبيت فيه ليلة ويجعل في براني  
 زجاج او غصا فاذا اردت اكلها خرجته في جام وزيت بنوعان وحببة السوداء  
**فصل في علاج الجذام** يؤخذ الجذري ويحك حكا جيداً حتى لا يبقى عليه شيء من السمخ  
 ويشق من الفض والوركين حتى يصير مبسوطة ويشق الفخذين من باطنهما الى الجذير  
 ويصب في قدر كبيرة واسعة عشرة ارطال خل عرايبض مبيض بالذائق ويصب  
 الخل من الماء يغمى وفرن غمر ويلقى فيه الجذري ويوقد تحته حتى ينضج فاذا انضج  
 واطعمه بالماء والملح الا ندراني ثم يخرج منه وتنشره على خوان وتبسط تحته وفوقه  
 خام القطن الخليط النظيف وتكبسه بشئ حتى يصير مبسوطة ويكون قد نضجت  
 الطعام كلها قبل ان يصير تحت الكبس ويكون قد هبت له صباغاً يجلى مبيض من الليل

يصنع

يصنعوا الجذان وكرفس وسذاب ويلقى فيه الجذري ويلقى فيه مخرونت وورق  
 الاثرنج ونقي له سكرجات فيها جبن واخرى زيتون واخرى صباغ بماء الحار  
 واخرى جبن زمان وخردل وزنجبيل وفلفل وملح واخرى محشي واخرى فيها صعتر  
 منقاه يغرس على طبق كبير بمقدار وكرفس ويقول خراسانية من كل لون يصير  
 الهلام في وسطه ويهيا له عشرة الوان بزملاورد من جوز مرثا ومن اترنج مرثا  
 ومن قزع مرثا يقطع منها ويصير حوله ويقدم كاللبنستان ويكون معه شراخ منيرة  
 ان شاء الله تعالى **فصل في علاج الجذام** يؤخذ الجذري ويحك حكا جيداً حتى لا يبقى عليه شيء من السمخ  
 ويشق من الفض والوركين حتى يصير مبسوطة ويشق الفخذين من باطنهما الى الجذير  
 ويصب في قدر كبيرة واسعة عشرة ارطال خل عرايبض مبيض بالذائق ويصب  
 الخل من الماء يغمى وفرن غمر ويلقى فيه الجذري ويوقد تحته حتى ينضج فاذا انضج  
 واطعمه بالماء والملح الا ندراني ثم يخرج منه وتنشره على خوان وتبسط تحته وفوقه  
 خام القطن الخليط النظيف وتكبسه بشئ حتى يصير مبسوطة ويكون قد نضجت  
 الطعام كلها قبل ان يصير تحت الكبس ويكون قد هبت له صباغاً يجلى مبيض من الليل

**فصل في علاج الجذام**  
**فصل في علاج الجذام**  
**فصل في علاج الجذام**

يؤخذ كم ارباب مشوي فيقطع مثل السمسم ويصير في غصارة ويؤخذ خل ومرى  
 ويخرج باعندال ويطرح عليه وشرذ ايقين مخرونت ووزن دبايق الجذان ووزن  
 درهم كرويا ووزن درهمين سداباً مقطوعاً وكذلك ابرانا وقيتين ووزن درهمين  
 وزن اربعة دراهم وسكر ابيض ووزن خمسة دراهم واجعل في المرق بماء  
 فاذا اردت تقديمها فاطرح البصلتين وقدمها ان شاء الله تعالى



من اخف اللحوم اعني الوحش وله خاصية في تقوية الماء والطبيخ فيها كثر  
 اسفل والوانها في الطبيخ الزار باح والمحشى والشرائح الباردة والزار باح  
**باردة اخرى** يتخذ من لحوم الوحش ولحم الجذ ابوخذ او قيتان من زبيب مسحق  
 مصفى قد استخرج ذلك بما جب رمان ويلقى في ذلك شئ من ثوم قد سحق بوزن درهم  
 سذاب ثم يؤخذ الشرايح المتخذ من المتون والكشمارج وما استند ذلك من الطيب  
 نحو من ذلك فيجعل في قدر ويصب عليه من الماء نحو اوقيتين ومن الزيت ربع رطل ومن الملح  
 ووزن درهم ويصب على الجمر ثم يدبر مثل تدبير الطباهاجات حتى يبيض ويصب القدر  
 نحو ربع رطل مري ويبرز بوزن درهم فلفل ومثله دارصيني ويرفع عن النار  
 ويصفى فيها حين ترفع وهي تخلص الحردل المحمون بالزيت والمجرمان والسذاب  
 ويصفى في غصارة ويوكل حاراً او بارداً ان شاء الله تعالى **وصف سداب** **وصف سداب**  
 يؤخذ اللحم الاحمر فيشرح تشريحاً رقيقاً ثم تنتثر عليه الملح ويؤخذ من قلى يطين فيجعل على  
 النار بآلة سم حتى يحمر ثم يطرح اللحم عليه ويقلب من جنب الى جنب حتى يبيض فينقل  
 هو الكتاب في الخالص بعينه **وصف سداب** **وصف سداب** يؤخذ من لحم البقر

من الخنزير

من الخنزير ولا يلقى فيه شحم ثم يطبخه بالماء حتى اذا انضج فاجزجه من القدر ثم تضعه  
 ما فاتر ثم خذ عشرين جونة فقشرها ثم اغتها في الهاون واسحقها سحقاً ناعماً  
 ثم رش على الجوز وانت تستحقه قليلاً من خل واجعل معه طاقيتين من سذاب  
 وشيا من ملح واجعله خاتراً في جام تطيف ثم رش عليه ما كانح وصبت عليه  
 المسحوق وقطر عليه زيتاً فايقاً ثم خذ بيضاً مسلوفاً وقطعه ارباعاً وزيتاً  
 وانتثر عليه شيا من سذاب وزيتاً يثقل وقربه **وصف سداب** **وصف سداب**  
 تاخذ من لحم المتن من البقر فتسلقه بالماء والملح فاذا فرغت منه فقطعه قطعاً  
 كباراً ثم تحشى راساً من بصل صمغ فاطرحها في البرمة ايضاً واجعل فيه  
 من خل وما كانح ثم انتثر الثور وضعها فيه فاذا انضج فقطع عليه سذاباً وكز  
**وصف سداب** **وصف سداب** يؤخذ المتن وكح الخنزير فيقطع قطعاً  
 كباراً ويجوز بالسكين ويجشى مكان كل غزير لونه مشرقه وفستق وان  
 ان تجعل في بعض قوتاً ويطنج بخل غمر وملح وكرفس وسذاب وورق الاقحاح  
 ودارصيني وخولجان وكزبرة يابسة وفلفل وتخرج من المرق فينقل ويعتبر



عليه كرفس وسذاب ونعنع ويقطع ويقرب ان شاء الله تعالى  
 يؤخذ مبعر فينظف ثم يخذ الى عشر بيضات فتفقسها في غصارة وتقطع  
 عليها شيئا يسيرا من بياض البصل وكزبرة وسذاب ويلقى في البيض من السكر السليم  
 ما اجبت على قدر ما تريد من قلة الخلاوة وكثرتها وتضربه بالبيض ضربا جيدا وتضربه  
 في المصير وتشد طرفه بخيط ثم تسلفه في ما حار حتى يحد البيض ثم تخرجه الى مقل  
 قد صبت فيها زيت طيب والى فيه قطعة دار صيني وخولجان وصعتر يابس او طيب  
 ثقليه حتى يجار فاذا الجار اخرجته وقطعته دزاهم وقرنته في جام  
**مفعورة كل حمار اربار** **اناخذ من خاضة الحروف ما كان سميئا**  
 فينظف ويعلق بالخل صلقة ثم يصب عليه الخل ويجعل عليه خلا آخر ويجعل فيه  
 سابع حوايح المفعورة والملح ويضع حتى ينضج ثم يغرف في طيفورية ويشرح  
 ملوكا وعرضا ويجعل عليه جميع البقول التي فيه والا با زير ويزين بما امكن من  
 الحاشي واللفائف والطردين والبيض المصلوق والجبن والزيتون والبقول  
 ان شاء الله تعالى

هم

هلم الى قدرنا الواحدة وعندى طبا هجة جايده مزرعة مزرعة عذبة  
 تقوى من اللعنة الفارة عليها دزاهم مصفوفة من البيض لم تنفها الناقص  
 وتم عصا فير مقلوة تقدم في اول المائدة وعند حصودك يا سيدي  
 ترج لنا افرخ زايده ومعقود مثل لون العقيق اكلت واعيت يد العاقل  
 اذا قابلت اعين الاكلين خرت لرويتنا ساجدة فلا تتأخر ولا هجيت  
 وشترت العزس والوالدة **ولان عبد الرحمن العطوي**  
 لنا سلك كيت مشير وعند علامنا جنب مبرور وفرخان قدر عيو  
 زمانا لنباب البدر في قريات كسكر **ولان العنق في سلة بواب**  
 متى تنشط للاطراف قد اصلحت الجونه وقد نرى بها الطاهي لنا احسن ما زينة  
 كما رين صوت العنق للروح افاينده فجان وهي من اطيبة ما بول كل مشهور  
 لم جدي شوتيناة وخصبنا مزار ونضدنا عليه تمنع البقل وطرحونه  
 وفرخ وافر الزور اطلنا لك شيبه وطير هوج وفرخ اجد نال تطييبه  
 وحر من البيض الجاني زبوريه وسبوي حجة مقلوة في الزمر اذينه  
 و اوساط شطيرات بويت المامرو بواذن ذي القدر جوعا ويشو حبيته

و هو في الخبز به الا وساط طاهر  
 وهو في الخبز به الا وساط طاهر  
 وهو في الخبز به الا وساط طاهر  
 وهو في الخبز به الا وساط طاهر



وطلع كاللؤلؤ في سموط الجيد مكنونه • وخل ترعف الاناف منه وهي مجنونه  
 وبادجيان بوران به نفسك مغنونه • وهليون وعندي بك تستعمل هليونته  
 ولون نجه في الدهن والسكندرية • وعندي لك د شتيجه مطبوخ وفتينه  
 وسلق ضمت وعدت بالوصل عنه عطفه <sup>التونه</sup> له شدة الفاظ وفي الحاطه لينة  
 وقرى يغنيك الحونا غير مكنونه • الايامن محزون ناي عن دار مجزونه  
 بما عذرك في ان لا ترى من سكر طينه **الباب الثالث في الامور**  
**في صفة الصلابة والواعية والحرارة وطبائع انواع الصلابة**  
 مختلفة وكل يميل الى ما ياله ويعرفه **الحل** ان كل ثقل يوصل مصلوفا وليس  
 كل ما يوصل مصلوفا يوصل نيا والشروات تختلف باختلاف الطبائع **فان**  
 اردت ان تخلق صليقا كائنا ما كان فاعلى الماء غليبا ناجيدا • وتعالق في غليانه  
 وينقا الصليق ما كان ويربط بما فات او يطرح في الماء وهو يغلي ويكون  
 المايحى ويفضل عنه ولان النار حامية ولا ينقص من النار اذ اطرحت  
 البقوا في الماء **المايع** في الورد ويغطي راس القدر بغطا ايل يصغر ولا يزد عليه

مبارد

ما بارد بعد غليانه فان ذلك يبقه ثم تخرج من الماء ويصفى في الحام فان كان  
 هليوننا وجنحلا طيب بالزيت والمرى وان كان كراشا او جزرا او غير ذلك  
 من انواع الصلابة طيب بما قد ابتنا في باب الورد من البقوا  
**الحل** الصلابة **المعروفة بالماء** الهليون القنيط  
 الجنجل اللوبيا اليمانية الكرات العطف الحوسنة  
 السلق الكرنب الجزر السلق الزاينج اصل السلق  
 القترع البادجيان **الصلابة** **الصلابة** **الصلابة**  
**كان يستعمل المايون وابن المهدى جيل الهليون ولا يبالغ**  
 في نجه ويوصل بزيت ومرى وتأخذ ما وه فتجعل فيه شيئا من غسل غل  
 رطبة وسدان تشد باقة بخوصة فاذا انضج اخرج من القدر وجعل فيه شي  
 ايسون وفلفل ويغلى ثم يرد ويروق ويشرب منه بعسل او بطلي  
**لنا رماح في اعاليها اود** **مشتقات الجسم**  
 قلاكمسك مستحسبات ليس من عسل لها رؤوس **الماء** في جلد  
 مكسوة من صنعة الفرد الصد



منتصبات في الفداح كالحمد ثوب من السندس من فوق برد قد شربت  
 لون متفقد كأنها مزوجة حرة حدة قد فرغت حمرته كف حرك في الخاطنة  
 حرة قد تحدد كأنها في حن جام اذ برد منضدات كنف صيد الزرد  
 نساج الحسد حششا منتبذ كأنها مطروف خر قد مهد لو أنها تبقى على  
 طول الامد كانت نصوصا الخوايم للبرد من فوقها مري عليها يطرد  
 بجول في جانبها حزر ومد مكسوة من زيتها ثوب زبد كأنه من فوقه حين  
 لبك شيبا كابد او يجين قد تشدد فلوراها عابدا او مجتهدا فطرما  
 يستريحها وسجد **الباب الرابع والاربعون في وصف**  
**الاسلافات من طراف الجرد او الطراف اول من عمل الملقى بن**  
 الجدي ابو اسير عبد الله بن شمير وكان المامون يتخذ من اسم ما يكون من الجرد  
**وصفه** يوحذ الطراف جدي ورأسه وكبد فينطف ويلقى في قدر ويصب عليه  
 ما يترقاذا على نيلة ترغت رغوته وطرحته معه سلقا وجزر (ثم طرحت  
 عليه مالحا فاذا دارب البفح البفت عليه عيش بيضات فاذا انتهى منها اهخرجه

ووردته

ووردته وقرنته من قشر الاعا ونخذته في جام كبير او طيفوريه وتقطع عليها  
 رقيقا ويصير الرأس في وسطه الطبق بعد ان يخرج دماغه وتخلل غطامه واما  
 الكبد فتدقه وتصفى بالزعفران وتأخذ الجوز فتدقه وتصفى شيئا من قشور واما  
 البيض فتخل الصفرة على حدة وتأخذ الجوز فتدقه وتصفى شيئا بل الجرد او تملأ  
 خردلا في سكرجه كبيره وتقدمه الى الطيفوريه التي فيها الرأس وتصبه على الرأس  
 وتضع عليه شيئا من زيت طيب وتخل من ذلك الجوز ساقا ومن السلق ساقا ومن الكبد  
 ساقا حتى يصير ارتفاع الطعام اربع اصابع وليكن عندك سداب تقطع تطله  
 به ومن الكبد وتغسلها بما امكك بحبر من وساق ولوز وغير ذلك وتصب عليها  
 زيت الما وتقدمها ان شاء الله تعالى **صفحة ثلثون واربعة من كتاب**  
**اصول الطب لابن سينا** **فصل في اخذ راس الجدي والاربع** ووردته وقرنته  
 فتجعل ذلك قدر وتلقى مع ذلك الحما وكف خضرا واعوا وشيت وتصب عليه زيتا  
 وما ويوضع على النار حتى يفرغ ثم يخل في تصفية جديت كبد وتصفى من ذلك  
 على الخردل ويخل في ذلك بعض المرق الذي يبيد في ذلك ويخل في ذلك ان شاء الله



**صلوة** يعلق راس الجدي و اكارعه و اطرافه و يغسل  
 بالما البارد ثم يجعل الرأس بعد ان يخلع فكائه ولسانه في وسط جام و يقطع اللسان  
 و ما على اللجين من اللحم و الاطراف و الرقة على قدر لينة لينة و يفرش في الحمام حول الرأس  
 و يجعل معه عسل الج سلق و يؤخذ رغووة و خردك قد عمل خردك له يخفف اللبن الحامض  
 مكان الماء فيضرب في تلك الرغووة سكر طبرزد و يخلط معها لبن تخين حامض و <sup>يصب</sup>  
 ذلك على الصلابة و يصبت عليها زيتا و يقطع عليها سدان و يحرق و يقدم ان <sup>يصب</sup>  
**صلوة اخرى** يؤخذ من اللوز المصقول من قشوية خمسون لوزة فينقع في ماء و <sup>يصب</sup>  
 و تضرب برغووة خردك و خل و سكر طبرزد و يؤخذ صلابة الجدي المعمول  
 على ما وصفت في الصلابة الفارسية و يجعل مع ذلك عسل الج سلق و يصبت <sup>عليه</sup>  
 الخردك المضروب بالخل و اللوز و السكر و يصبت على ذلك و يقطع عليه البيض و يقدم ان <sup>يصب</sup>  
**صلوة اخرى** يعلق الكبد صلوة خفيفة ثم يقطع صفار او يطرح عليها  
 السمك الخراش مع ملح على ثلثي ذلك و اقل و يصبت عليها زيت و يقطع عليها الابرار الوط  
 وكذلك البيض المقلع العز و صفرته على حدة و بياضه على حدة بعينه مع خضرة

الابرار

الابرار الرطب على حدة و يعمل ايضا من اضلاع سلق مصلوق مشقق <sup>فيه</sup>  
**صلوة اخرى** يؤخذ راس الجدي و اكارعه فينظف و يلقى في قدر زليفة <sup>يصب</sup>  
 فيها ماء و حمص مقشر و يلقى الداس و الاكارع و ينشأ من ملح و يطبخ حتى ينضج و يطرح  
 شئ من صوة فارسي فاذا اردت بان تعرفه فاجعل معه خردك و قدحه ان <sup>يصب</sup>  
**لاني الفصح الكاتب** عندى هذا ك الله جدي بارد و صلابة <sup>يصب</sup>  
 بعده و يوارد مما تحبهم لطافة و اجدن تبيد الحسن و لا يبد و <sup>يصب</sup>  
 في قدر الصفت اجسامهن و هن جسم واحد فبين الوان لطاف كلما فبينهن من  
 لون علينا و ارد و يبيد دق في الزجاج مؤرد و بقيت حشاشته و مات الولد  
 و خبيصة معقودة عسلية اعيت مجاذيبها و كل العاقد فافع صبا حار  
 و انما متفلا كما تشاهد كلما انا شاهد <sup>يصب</sup>  
 عندنا جدي عداه لنا مريض رواءه جين غدار احلم الطاهي صلابة و اجاد  
 الشئ اذ خند ا فاشكر الجدي مخند يا فاضل من كبد فلد ا فخير من الطاهي  
 منته و الفخذ و يبيد ان قف به قد مضى شهران مدني



**الباب الخامس والاربعون في صفة البواردين**  
**وعلا من اطراف الاموال الباردة** **ادخان** **مختل**  
 يؤخذ البارد دجان فيصلى حتى ينضج ثم يخرج من الماء الحار ويطرح  
 ما بارد ويؤخذ قدر صغير ويؤخذ شئ من بصل وازرار رطب مقطع ويغلى  
 بالزيت واماخذ خلا من ريا وبنيا وكرويا ودار صيني فتخلطه وتطرحه في  
 البصل المقلو واماخذ البارد دجان فتقطع اقماعه وتصب الخل والجوارح فوقه و  
 عليه شيئا من زيت ويؤكل ان شاء الله تعالى **ادخان مختل**  
 يؤخذ البارد دجان فتخلطه وتقطع صغارا وتؤخذ الجوز قد قف و  
 في اناء ويطرح عليه ملح وتجننه خل وتاصقه في طيفورية وتخره بزيت  
 على النار حتى يدخن وتقلعه من الطيفورية كالقرص فيقلبه من الجانبين حتى  
 يدخن وتذيقه شئ من خل وكرويا فان احسنت ان تلغى عليه بصلافا فاعمل  
 وصية اليه زيتا وورده **ادخان مختل** يؤخذ البارد دجان فيصلى  
 وتقطع صغارا وتؤخذ جاما فيصلى فيه شيئا من خل وسكر ابيض ولوز مقلو

وزعفران

وزعفران وكرويا ودار صيني واماخذ البارد دجان والبصل المقلو فتطرحه عليه  
 زيتا وتقدمه ان شاء الله تعالى **ادخان مختل** يؤخذ الصغار منه فتخره بدار  
 وتقطع اقماعه ويكون في ماء ملح ثم تؤخذ قدر صغير فيصب فيها زيت او شيرج وبلغى البارد  
 فيها ويغلى حتى ينضج ثم يرش عليه مري وفلفل وكرويا وتقطع عليه ورق سداب وتقدم ان شاء الله  
**ادخان مختل** يؤخذ البارد دجان الصغار فيشتق السكين طولا ويقطع  
 وبلغى في ماء ملح ثم يؤخذ قدر صغيره فيصب فيها زيت طيب وشيرج مخاوطين جميعا  
 حتى اذا احسب القى البارد دجان في القدر وابتدع فاذا انضج يرش عليه مري والقى فيه  
 دار صيني ونولجان صحاح وطافات سداب ثم اخوجه الى طام ودق له عشر حبات  
 والقها عليه وهو طار وغه بسدال حتى يورخ الجوز دهنه ثم صب على وجهه شيئا من  
 الكرات رطب مقلو بزيت وفيه كزبرة رطبه وسداب وقدمه ان شاء الله تعالى  
**ادخان مختل** يؤخذ البارد دجان في اخر السنة فيقطع اقماعه ويصلى بالخل  
 ينضج ثم يخرج ويغسل في ناسية ثم يمد الى البصل المقلو فيقطع صغارا  
 مع كزبرة رطبة وسداب وكرويا يعل بالزيت الكثير قليلا جيدا حتى يحمى ثم يصب



الحل ويطرح فيه الابواب ويصف البادخان في براني ونصب عليه الخل الذي فيه  
المفلوحتى يغمره ويرفع فانه يقيم سنة لا يتغير فاذا احتيج الى اكله اخرج في جام  
وقطع عليه سذاب وقدمه **في البادخان**

يغاثني على الابديج جهلا ولست بمقل عنه الطبيب  
فان خالفني بها اليه فقلت له كما انك احببت طفت به تعارضني رقيب  
حان ضمه شيخ عليه **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
فليس بجاذبه الاغني **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
ثم يوقد بصل وازار طب وسذاب فيقطع ويقلى بالزيت قليلا جيدا لو رصبت عليه مري  
وخل ودارصيني وفلفل وخولجان وكزبرة وكرويا ونرجيل وسيل وقرفل مدقوق  
جميعه ويغلى بالخل والمري والابواب عليه جيدا ثم يصب على الجزر في جام ويقطع على وجهه  
سذاب ويقرّب ان شاء الله تعالى

ودنا من عتيق ونبي في اناء من رقة مأكدة  
هن مجموعة به يتلاين تلالا العتيق من فوقه

فتراهن

فتراهن في الاناء باوزات باقوان ما بين نظم ونثر ولها من افادى العطر  
فوتها من لا لي وكين قطع فقلت بلر وشذ **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
وكان السذاب اذ نثره شبه فيروز رخ من الزهر خضر في رجا بجه تميد مري  
بوزيت ما بين مد وجزر **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب

ثم يفتش من قشره ويجعل في جام ويصليه مري وخل قد اغليا بما يصل الرطب وطرح  
فيها كسفرة يابسة وكون ودارصيني وسيل وقرفل وكرويا وقمع على وجهها كرويا  
وقدما ان شاء الله تعالى **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
فيقصر ويصلق ثم يفتش من قشره ويجعل في جام ويوقد له من رعوة الخردل المحلاه  
وشي من مري يسير ومثل ربع الخردل سكينير ويصب على الباقي ويقطع على وجهه  
وسذاب وطرخون وصعتر طب ويدق له دارصيني ونرجيل وسيل وقرفل وكرويا

ويصليه نريت لطيب **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
ويصلق ويقتش ويدق في الهاون مع ورق سلق منسلوق ايضا ويدق معه قشر  
وجوز ولوز ثم يخرج من الهاون ويقلى مقل يدغن الشيوخ ونريت مخلوطين مع بياض



ثم يطرح فيه فلفل وقرنفل وسنبل ودارصيني وكسفره وكمون ومري وهو في القلي  
ثم تخرجه الى حمام فيجعل فيه ثم يصف على وجهه لوز مقشر مثل النجوم وتصف بعضهما  
بزعفران وتخلط له الحردل وتقدم معه ان شاء الله تعالى **وفي الخرج في الباني**  
**وفي النور في قول السيد** وبأفلا حسن المجرد مسك النزي  
شمد البني غصن ندي دي روثيق يكحل عين الارمد ورقه تشفى اوان المكدم  
وموقع يبرد من حر الصدي ريان من نوال الشمال الاجود كالعقد الا انه لم يعقد  
او كالفضوض في الكف الحردل او كنبات اللولو المنضد في طي اضداد من الزبرجد  
جني يوم لم يؤخر يغد ولم يتقل من يد الى يد اجلا من الاعفا عقب الشمد  
ومن وفا خلة بموعد ومن امان في فواد مرعد باكرته والطير لم تغرد  
والشمد مثل الفضل المجرد في عصبية من ولد المويد من كل غطريف خضم اصيد  
**وفي الخرج في قول السيد** موزير بكل ملك مزيدي حتى وردناه ايق الموردي  
بطلب راية اليه نمدوي لشد ما اغنى عن الفزود ما طمته لك ابدى الاعيد  
ثم دعونا بخز الاصيد فما من صيد لم يصود بغيرة كحد الموردي

بعضها

يختار حسن غنا معتدل اتمع بها من غدوة لمعتد **في الخرج في قول السيد**  
**وفي الخرج في قول السيد** وفي الخرج في قول السيد  
واضلاع السلق وورق السلق والعنصوله والرجله ايما اخذته  
وصلقتة وقطعتة وجعلته في اناء وغمرته بالشبواز الطيب العذب و  
بالخردل المدقوق والزيت المعنصول كان طيبا **وفي الخرج في قول السيد**  
**وفي الخرج في قول السيد** الموردي في الخرج في قول السيد  
علمها دولات بوخذ السلق فيصلق ورقه ثم يجمر من الماء ويدق معه  
ابزار طب وسذاب وكف باقلى مصلوق فيدق فيه حتى يصير ارباعا ثم يطرح  
ملح وكزبرة بابسة وفلفل ودارصيني وخولجان وكمون جميعه مدقوق ثم يوحط  
ببياض البصل مع خضرته وان كان رطبا كان اجود ويقلى في القلي بالزيت  
الطيب ثم يلقى عليه في القلي السلق المدقوق بما فيه ثم يخرج من القلي الى حمام  
ويقطع عليه سذاب ويقام ان شاء الله تعالى  
لوان احلها الحكة المملحة وهي توكل بالملح الجريش والخل والاسنخا الحارة



المملوكة مقشّرة وهي حادة تجعل في قصعة وتُرَضُّ بغير ويدر عليها ملح جرس  
 ويرض معها وهي حادة ويدر عليها الفلفل ويخلط ويؤكل **باب الحارث**  
 يستعمل الدهقان ودولات فانه كان ياخذ الكماة بعد غسلها وتغشيتها  
 فيجعلها في قدر فخار ضيقة الرأس فان لم تكن قدر فكلو زجدي ويصب عليها  
 من الزيت الطيب وحايتها من الملح والمرى ويطرح فيها صعدن يابس او رطب  
 وبوشبج هنوي وتطبخ اياما وتدفعها في نار التور ساعة فاذا علمت انها قد  
 نضجت اخرجتها وقدمتها تاكل طعاما طيبا ان شاء الله تعالى **باب الحارث**  
 لطيفة فيما جعلت من الطعام والوان طابت فيه وهي توكل شواء وكما باو في  
 الوان الطبخ وفي اجواف الجذرا والخفاف وفي العجج ومقلو ان يبصل وابازير  
 ومري ومقلوه بوزان بزيت وفلفل ومري فانها غايّة من الغايات وفي السفايد  
 كوزناج وفي النار مدفونات وكزين ودارصيني وتبسط مثل الاقراص مدقرا  
 رفاق ثم يمد الى المعلى فيصب فيها وتسلية في ينجح ثم يخرج الى جام وتجعل معه  
 من اللوبية المملوكة معشورة بالكاف على صنعة الاكر فيجعل بين الاقراص حتى

يقدم

يقدم ويؤكل الجميع بالحردل **باب الحارث** تصلى اللوبيا  
 وتغصنها من الماء وتجعلها في غفارة وتغشيتها بالحردل المحلى والخل الحذب الزيت  
 الطيب اخرج اسوا ويدر عليها الجوز الكثير مدقوقا ويقطع عليه كرفس وسذاب ويقدم  
 ان شاء الله تعالى **باب الحارث** تصلى اللوبيا وتغصنها من الماء  
 وتجعل في جام ثم يصب عليها ماء السماق او ماء حصرم او البهمن او ان احببت ان تدر السماق  
 فافعل وقطع عليه سذابا وصب عليه زيتا وقربه ان شاء الله تعالى **باب الحارث**  
**باب الحارث** يؤخذ الفرهر فينقع في الماء حتى يتبل ويجعل غسلا  
 زليفا ويوضع في قدره نظيفة ويقطع عليه من البصل الرطب مثليه وباقة من كرفس  
 وسذاب رطب ويصب عليه كف ما حتى اذا نضج صب عليه خلاطيا حتى يرضيك  
 طعمه ومثله مري طيب واطرح فيه من الابازير اليابسة كزبر مدقوقة واتركه  
 ساعة فاذا اردت انزلها عن النار وشئت على وجهها شيئا من يديغيب  
 وانزلها واغرفها وقطع عليها سذابا وقدمها ان شاء الله تعالى **باب الحارث**  
 وهو القبار يؤخذ القبار فينقاؤه ثم يترك في ظل ثلاثة ايام حتى



يذبل ثم يؤخذ الملح الخلو فيدق ويؤخذ الفنا بربى فيجعل في جفنه ويدبر عليها  
 الملح ويترك به حتى تراه قد انغزل وسال منه ما فاذا رايت ذلك فاعصره من  
 الماء واعمد الى حب فاجعل فيه من الفنا بربى سنافا وذر عليه شيئا من ملح مدقوق  
 وشتبا كثيرا من كزبرن يابسة مدقوقة ايضا انصافا واعزله فاذا احتجت الى  
 اكله اخرجت منه في جام وصبت عليه خلا وزيتا واكلته وهذا مقهور <sup>النصارى</sup>  
 في القوم **مؤامرة زيتنا** **عليها** **ايت** يؤخذ عرس مقشر منقا  
 فيدق ناعما ثم يلقى عليه من الملح ما يحتاج اليه ويصب عليه ماء ويترك يوما وليلة  
 ويلطخ منه على الرقاق ويجعل معه زيت وصعتر فلا ينكر احد انه زيتنا **سنة**  
**سنة** من **سنة** **سنة** يؤخذ الحبة الخضراء الخديثة فتدق مثل <sup>البراع</sup>  
 حتى لا يبقى من اللحم شيء ثم تقطع فجلا صغارا ثم يدق معه دقانا عما ويدق في  
 وشي من ملح يغسل به ما يحتاج اليه ويرفع في جره ويوكل عند الحاجة اليه <sup>بالله</sup>  
**سنة** **سنة** **سنة** يؤخذ جود من الهند فيقشر عن قشره الاسود <sup>تقشير</sup>  
 حسنا ثم يخرط بالسكين ويصير في اناء في ادر يطبخ ثم يعطيه الماء ويمر باليد مرسا

شديد

شديد حتى اذا ذقته فرأيت مثل اللبن فاعصر عصره اشديدا والفه فيه <sup>صفه</sup>  
 فانك تجد لبننا خائرا كثيرا الدسم واجعله في اناء وغه قليلا كما تغير اللبن حتى يصير  
 حامضا **سنة** **سنة** **سنة** يؤخذ شنداج فيدق دقانا عما  
 ويصير عليه ماء وامرسة مرسا شديدا ثم صفه بمخل شعير ثم خرقه رقيقة ثم  
 اجعله في قدر والبنق الفدر والطبخه بنا دليته حتى يتعول ثم برده ليلا يذهب  
 ماؤه فيحترق ثم اخذه تجده لبنا لا ينكره احد **سنة** **سنة** **سنة**  
 ياخذ حمضا فتصلوه حتى يصير مثل الملح واصلق بصلا ودقه معه وصبا عليه  
 شيئا من زيت ووري وفلفل وما اصنع ثم الفه في مقلى وافله بزيت حتى ينضج  
 ان شاء الله تعالى **سنة** **سنة** **سنة** يؤخذ كوكب فيدق  
 وينخل وكذلك زبيب تر وع النوار ويؤخذ سنبل وقرنفل وكرن من كل واحد <sup>ضعف</sup>  
 اوقيه ودار صيني اوقيه واربعه مثاقيل قرنفل وكرن وفلفل اوقيه يدق كله  
 وينخل ويخلط الجميع اجعل وخل وشي من مري **سنة** **سنة** **سنة**  
 يؤخذ حماض الاترج فينقا ويدق ادر مقش من قشره ويسحق ويخلط به ومن اجبت



صبر فيه سداً اباً وكرفساً وشونيراً فانه يحى شير اذا **الوان الزرقا**  
 يوصف في جف في جام ويصق عليه السمك ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك  
 من الماء ويجعل في قدر ويقطع معه بصل ويغلي بزيت ويطرح فيه الالبازير النارية  
 وينقع عليه خل ويرش على وجهه سداً **الوان الزرقا** ينقى  
 ويصق ويصق في جام ويصق عليه السمك ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك  
 فان كان جزر وباذنجان قطع معه وعمل سافا سافا وبينهما الالبازير اليابسة  
 الحريفة ويصبت عليه خلأ وزيتاً ومرياً ويغم برغيف حتى اذا انفتح قدم ان شاء الله  
**الوان الزرقا** ينقى ويصق ثم يدق معه قلفاس مضروب لزل  
 ذلك او حلام ويذر عليه بياض بصل مدقوق وما يصل مشدخ ويدق الزو  
 يسكن ويطرح عليه البازير اليابسة وافادى ومري وان اجبت ان تحضه فلعل  
 فيه ما ساق ثم لونه في رقائق على عمل السنفوسج ويغلي بالزيت الطيب وتورم ان شاء الله  
 ينقى ويصق ويصق في برنيه سافا سافا بينهما

الملح

الملح والكزبرة اليابسة والكرفس المقطع ويصق عليه الخل ويرفع فاذا احتجبت اليه  
 قدمت منه في جام فانه طيب وقد يخرج من الخل ويغلي بزيت طيب ويجاد عليه الخل  
**الوان الزرقا** ينقى ويصق ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك  
 وسداً اب ويصق حتى ينفتح ثم يعرف في غصاره ومن احب ان يجعل فيه زعفران  
**الوان الزرقا** ينقى ويصق ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك  
 يتقارب البصق ثم يلقى فيه كرات قد صلق ونف مثل الخنوط في الدقة وسقى ما الغرم  
 المطبوخ حتى ينغسل ولا يزال يعقد حتى يحى مثل الهرسية فانه غايه من الغايات  
 وقد جعل فيه عوض الدم الطحين من السمك واللوز المدقوق الذي لم يستخرج دهنه  
 فينجي طيباً وكانت دلات تعمل الوان الطينج كلها على هذا العمل **الوان الزرقا** ينقى  
 حواجرها مع الخل ويغلي به وفيه باقه كرفس فاذا انفتحت الحواجر جعل فيها زعفران  
 واجعل الطحين فيها والملح والالبازير واعرف على ما تعرفه السكاج  
**الوان الزرقا** ينقى ويصق ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك ويصق في جف في جام ويصق عليه السمك  
 على مثال طينج المصيرة حتى ينغسل واعرف ان شاء الله تعالى  
 دلات تطبخ الاسفنداج وغيرها الا انها  
 تجعل مكان الدم الطحين ومكان الدهن  
 السنيور ح



**الباب السابع والاربعون في عمل الخل والزيت**  
**في التورين والخبز الفتور** **سنة** **في زيت** **يؤخذ جام**  
ويؤخذ من خل خمر ثلث رطل فيقذف في قذح ويجعل معه قطعة ثلج وماء ويجرك البتلج في الخل  
حتى يذوب ثم يجعل فيه سكر وشي من ملح ثم يجعل في القذح كعك يايسن مخضر يفتح  
ويحرك فيه بمعلقة ثم يخرج من القذح ويجعل في جام ويصير ما في القذح على ذلك  
الكعك ويروي من الزيت ثم تقطع عليه خيار وتزق الصعتر الطري والبنادرج  
الطري الحريف وقليل ملح ويقدم ان شئت اسعالي ويقدم معه فرازج حار **الان**  
**علا** يؤخذ رغيف سميد له حرف فيحرق حرفه بالسكين ثم وجهه ثم ركب عليه  
ما احصرم طري وبرده بثلج فاذا روي قلبه حتى يروي ظهره ثم يجعل في جام واسع  
ويؤخذ عشرون لوزة مقشرة مسبوقة فيجعل في ذلك الما احصرم ويما يان به ويروي  
بالزيت ثم يصبت على الرغيف وينتف عليه صدور الفرازج مشوية ويقطع له خيار  
ونعنع وباذر وج عليه وينزد بالثلج **الان** يؤخذ رغيف سميد فيقطع  
ويجعل على مذبوح بزعران ويجعل فيه قطعت سكر ودارسيني والبخدان

وصعتر

وصعتر مدقوق ثم ينتف عليه صدور الدجاج ويروي بالزيت فاذا اطعم به قطع  
عليه لبخيار ونعنع وباذر وج ويجعل فيه قليل ملح وقدم **الان**  
يؤخذ خل خمر فيجعل في انا ويصبت عليه السكر المدقوق مثل نصفه وبلغ في شي يسير  
من ملح ثم يؤخذ رغيف فيقطع في انا اخر ويصبت عليه ما ويترك ساعة ويصفى الما  
عنه ويقطع عليه لبخيار وشي من بياض بصل وجبن خريف ونعنع وطرخون وصعتر  
وكرفس وباذر وج ويخلط خلطا جيدا ثم يصبت عليه الخل المضروب بالسكر حتى  
ويفضل عليه ثم يصبت عليه اوقية زيت معسول ويصف على وجهه خيار مقطوع  
مثل الدرهم ويكثر عليه الثلج ويرش عليه باليد شي من جلاب قد مزج بقليل خل فانه  
يجي غايته من الغايات **الباب الثامن** **في عمل الخل**  
**في التورين والخبز الفتور** **سنة** **في زيت** **يؤخذ جام**  
يؤخذ من خل خمر ثلث رطل فيقذف في قذح ويجعل معه قطعة ثلج وماء ويجرك البتلج في الخل  
حتى يذوب ثم يجعل فيه سكر وشي من ملح ثم يجعل في القذح كعك يايسن مخضر يفتح  
ويحرك فيه بمعلقة ثم يخرج من القذح ويجعل في جام ويصير ما في القذح على ذلك  
الكعك ويروي من الزيت ثم تقطع عليه خيار وتزق الصعتر الطري والبنادرج  
الطري الحريف وقليل ملح ويقدم ان شئت اسعالي ويقدم معه فرازج حار **الان**  
**علا** يؤخذ رغيف سميد له حرف فيحرق حرفه بالسكين ثم وجهه ثم ركب عليه  
ما احصرم طري وبرده بثلج فاذا روي قلبه حتى يروي ظهره ثم يجعل في جام واسع  
ويؤخذ عشرون لوزة مقشرة مسبوقة فيجعل في ذلك الما احصرم ويما يان به ويروي  
بالزيت ثم يصبت على الرغيف وينتف عليه صدور الفرازج مشوية ويقطع له خيار  
ونعنع وباذر وج عليه وينزد بالثلج **الان** يؤخذ رغيف سميد فيقطع  
ويجعل على مذبوح بزعران ويجعل فيه قطعت سكر ودارسيني والبخدان

ما زنى من الوحش احد  
لا ينضلم  
كما من البدي ولا سيما الوحش ولم الهر ومن الوحش يولد دائما وهو جلد  
محفنا ومن شئ عنه لم يكن يبل والحيث شي فيه سرته واكثر من انا  
جلده سموطا مشويا ويجدون فيه طعنا من صدور الدجاج وشحم نافع من الخلف



اذا الطخ به ومن فجع الظهر والكليتين العارض من البلغم والرياح الغليظة  
 لحم الوحش في الطبخ الماويح والنازيح والطبايح والشرائح المبررات  
 سرقة جوار الوحش فصلها صلقة خفيفة ثم اخرجها ونزرها بالانوار الحريفة  
 ونزنها وتضع عليها شيئا من خل ومزى وغزرها اسنانا من ثم مدقوقة في الصفا  
 ثم دلاها في الشور حتى تنضج اكل منها طعاما طيبا سريع الانضام نافعا لوجع  
 الظهر ايد في الماء وكما اكلت من لحم الوحش بعد الكد والطرود كان اشرع انضاما  
 واخف في المعدة والثر منفعه واحمد عاقبة ونزعمت العرب ان اول من طرد او  
 على الجبل ربيعة بن نزار ولما ركب الفرس ركضه على نغم وحشية فلجأت الى سدة  
 فاستقرت بها فوق لها ورجها فرج عنها وتركها **ولم يزل** يولد ما قريبا  
 من السوداء وبطنها من اطيب ما فيها وتطبخ بالخل حتى تقرب من البضج ثم يغيب عنه ذلك  
 للخل ويجدد له خل ثاني ورجها اكلت لحمها نارياج وسمايد والحب كرمها الطبايح  
 وشرائح امثله وكما وافقة للخل من الطبايح والشرائح كان الطيب  
 شغل عروق من الحش في صفة صيد الجوار بالشباب وبالسيوف المشبهة بالاهلة

فاما في

فاما في صيد الجوار بالشباب **الان** لما بدأ الصبح فقبل اسفرا وقوس الليل فقبل  
 شمرا واذلك الزخ فسيما عطر كاتنا يوقد منه عنبرا غدت بنا جرد طور  
 الطخ من عين نج زطرا اشرع من لمع البروق حضرا مكسوة من الشمال خبرا  
 ابلغها وجونها والاشقرا حتى اذا ما العان عنت سطر اظهرت وقرنت ان تظهورا  
 وقال من كان احدا بصرا لمن يليه جردا مستبشرا اما توى اما توى اما توى  
 فقبض او مشجل وثرا ومطلق لسمه فقصر اومسك احذر به ان يظفر  
 وكنت من شد هم تنظر ما انفذ القدمه او استظهر حتى اذا امكنت ان اقدر  
 بقوتهم سيقا ومشي على اقدم المقدار من ناخر من احسن الورد اجاد الصدا  
 فلم راينا مستحلا معقرا فكسبا من دمه محصفا لما خضني بل كان للجيش قرا  
 وكان فيه غرضي ان اشرا الله ما اعمه والقول اصدق النبي فيما اخبر اذا قال  
 ان الصيد في جنب الغر لما نضت انوارها الخداد من  
 ورث الكواكب فهو ناعش والصبح داح والظلام نابس غدت بنا ضوا امر عايش  
 رضوى بايدي حضرها السابس كانها عواصف وشمس او اجمر منقضة كواش  
 اظلا ايمان طابه دواش

عواش



يُؤْتَن جَمْرًا وَرَدَّهَا حَوَاسِنُ مِمَّنْ شَبَّ شَهْمُنْ فَايَسْ اَهْلَهُ لِكَيْلَا يَمْنَحَ حَشَنَ شَرِّ  
تُرْمِي بِهَا الْاَغْفَابُ لَا الْمَحَاطِسُ حَتَّى يَرَى الْفَيْلَمَ وَهُوَ جَالِسٌ مَا الصَّيْدُ لَمَّا ارَا غُفْلًا  
**ذكر لحم الطن والحم القلما** تولد دجاجة قريبا من السواد اعبرانه اقل ضررا من لحم  
البقر وطبخه بالماء والملح احمده والكوشنا بيه منه عجينة جد لو كانت ملول لا عاجم  
تخارها وهي من الكوشن وهو ما يصل بالمتن ومعناه بالفارسية لحم هذا العضو  
والقذير منه الترد لانه يزاد بتفديد ينسأ ولا معنى له في السكاج ولا في الشوا  
والطيب شي فيه كبد والطيب ما اكلت مشوية وشحم الطن تغذوا غدا كثر  
**التي تجوز من اللحم الطن** الى صديق له يصنف جلد بيا ردا وكوشنا بيته  
من لحم غزال ويساله المصير اليه ليا كل معه ذلك  
لنا جدي من التزيع ما هو كان العظم يندف تحت جلده  
وكشنا بيه من لحم طهي انكبه الجوارح بعد كل  
فان لم نانا عجا حيتنا فعا قيك الحيت بطول صيده  
**منه ما يخرج من لحم الطن** من لحم الطن  
والبشرة ويفصل عبا راد ويجعل في قدر ويصبت عليه ماء ويغلي حتى يشند اللحم ثم يخرج الى

بارد

بارد ويرمي بالماء الاول عنه ويصبر ويعاد الى القدر ويصبت عليه ماء ونزيت  
ويصل مقطع وصحاح وعود خولجان ودار صيني وباقه شبت وكف ملح ويغلي فاذا  
ينفخ جعل فيه الابازير اليابسة مثل الكزبن المدقوقة والقلفل والكون والزنجبيل وهي  
على النار فاذا احتيج الى الغرف غرف في طيفر تية كبيرة وصف اللحم ونزيرين ما شبت من  
المحاشي وقطع عليه كداب وقدم مع صباغ  
شبت من الوحش او من الغنم البشت واصول الاتحاد فيصلق في قدر واسعة قبل  
ان يقطع ويرمي بالماء عنه ويطرح فيه اوقية زيت طيب وملح ملح وخولجان ودار  
ونزنجبيل وشبت وبياض يصل ويصل صحاح وتقلبه ثم يجعل فيه قبة محشوة من كزبن  
مدقوق وتنضجه بالنار نفجا جيذا ثم تخرجه الى خوان فتقطعها تغليها حسنا  
وتصفه في طيفر تية بلا مرقه ولا تزيد في جوانها وتجعل القبة في وسطها  
وتفقهها وتدر عليها دار صيني مدقوق وتنضج عليها قليل مري بالكف ويرش  
خردلا حريفا ايضا ان يوخد اللحم الرخص فيدق مع بياض يصل  
وكزبن وطبه ويدرفيه كزبن يابسة مدقوق مع قلغل ودار صيني ويقطع عليه قليل  
لوان تغل مع قليل ارنز وتخشى القبة حشوا سيدا وتجيط بعود وان شبت ان يقطع







قد باتت مذبوحة معلقة غير مشوطة فتشط وتشق بنصفين واربعة  
سمان فيجعل لحم البقر بعد احكام غسله في قدر ويصب عليه من الخل العذب عشرة و  
على الفم حتى يغلي لحم البقر ثلاث غليات ويقارب نصفه ثم يخرج لحم البقر من تلك  
القدر ويجعل فوقه لحم الغنم بعد تقطيعه وتنظيفه ثم يجعل فوق ذلك من الخل المصفى  
ما يبلغ من زيادة اربع اصابع ثم يغلي غليات وتنطف الدجاجة وتفصل وتطرح  
القدر ثم يجعل في ذلك جرجير طري ومثله كرفس ومثله كزبرة وحرنجب شذاب  
ومن ورق الاتريخ الغض عشرون ورقة او ساطها ثم يغلي حتى يقارب ما في القدر  
المنقى فاذا زيل جميع ما فيها من البقول اخرج ثم يجعل فوق ذلك الفراخ بعد  
صحاتها ويغلي غلية ثم يجعل فيها ثلاثين درهما كزبرة يابسة مذقوقة مشدودة  
في قدر شدي او اسع او باقة شاهسفرم صغيرة مرصوفة وعشر دراهم ثوم  
مشكوك في خلل ويترك على النار حتى ينضج كل ما فيها ثم يوقد من العسل النحل ومن السكر  
بقدر ربع الخل او انزيد ان كان للخل حادقا وحاد الطعم ومن الزعفران درهمين او اكثر  
ان اعتدل ما لا يقوى طعمه طويلا ومن الكاشم المسحوق وزن ثلثي درهم ثم يترك على النار  
بعد ان يجيد ان يعرف ان شاء الله تعالى

كان لأبراهيم بن المهدي جارية صفراء اسمها دولات اهداها له الرشيد  
رجوعه من دمشق وكانت ملك الجارية احدث الناس بالبيخ وابصرهم بعمل البوارد  
والخلوى واليهما النهاية في الحذف **الطبخ** قد كان **الطبخ** على بعض خبرها فاشتهى  
على ان اسحق من طبعها سباجا لمن يقري وان تكون قدر لجامعة اللحم من الطبخ  
البقر ومن الغنم ومن العز ومن الطير واشتروط عليه ان لا يكون في يومها غيرها  
وانه ان قدم اليه قبلها او بعدها شي من الطبخ لم يطعم وانه انما شهوته اكلها  
والشرعي في المائة الى ان يسكن من قبل غسل اليد وانصرف ابراهيم من عند الامير  
بالجارية فاحضرت فقال لها ان مولاي امير المؤمنين قد اشتهى على قدر سباج  
وزعم انك تطبخها للرشيد في يوم من الايام فانه يطعم معه منها فاستطاعت  
جدا وكانت من سباج اللحم فقالت السمع والطاعة لامير المؤمنين ثم ان ابراهيم **طبخ**  
الطبخ باحضار ما يطلب من الخواج من غير اخلا ليشي لم يلبث صاحب **طبخ**  
الطبخ حتى احضرها ما امرته به من الخواج واصبحت بدعة وقيل ان كان  
بدعة فاخذت في شاتها ثم امرت باحضارها مشغال عود هندی لشويبه  
اللحم ان وكل الخواج بعسلها على سلة او مائدة ففضل ومشتجب ويعطى



تغار اوجب واسع الرأس ويلف المنجب بكسا او بما يقوم مقامه ما يحس  
 البخور على ما د اخله ويكون ذلك معزلا قبل غليان الخل والماء وان تحركت <sup>الفد</sup>  
 جاز بعد الغسل التظيف على ما ذكرت او لا وتجوز الطيفورية قبل الغرغرة  
 وتطرح فيها قليل مسك بعد حطبها عن النار ثم تغرق **في الماء البارد**  
 فلما اقدت المائدة وحى بالسبحاج سطقت روائحها وفاح عطرها وابزاهما  
 ونظر الامين الى حسن صنعها وزينتها با انواع التزاين والمحاشي والمباغر  
 والبرما ورد والطردينات والسنبوسجات واللفائق وتفضيلها ذلك  
 بالقول وباطراف الرياحين تعبئة حسنة وتفضيلا منتظا على طبقات مصفوفة  
 وفي وسطها سكرجة خرد لا يبيض حريف تظيف فجأت كأنها زهرة بستان قد  
 حسنت با انواع التماسين وزينت بصنوف التزاين **والا** وضعت بين يديه وكان  
 هو و ابراهيم وانحنى الموصلي ونادم الامين كان تحته فتمط استحسنها واستلها  
 روائحها فلما طعم منها استلذتها وأعجبتها واقترع على الاكل فاكل من كل صنف <sup>منها</sup>  
 ما خازة منها شي فقال يا عم لقد هم هذا النار ثلاثين نونا وانه لبو في سائر الاوان  
 وانه لا شري واطيب من التي اكلت مع الرشيد امير المؤمنين ولقد امرت باصلاحها

فما جات

فما جات على هذا الحسن فقال له يا امير المؤمنين ان هذا اليوم عظمت <sup>فيه</sup>  
 النعمة لله تعالى وجلت له المنة اذ مراني امير المؤمنين موضعاً لا نسه مكانا  
 لسموته وامره فزاد الله تعالى امير المؤمنين انعاماً وافضالا وبراً ادا كرامنا  
 ثم دعنى بالشراب فشرب على المائدة هو ومن حضر فلم ترفع المائدة ولا غسل يده  
 الا بعد السكوت انصرف من عنده وبعث لبدعة بعقد كان شراه عشرة الف <sup>دينار</sup>  
 وبعث الى ابراهيم ثلاثة اسفاط من العطر الفاخر وثلاثة مراكب من مراب <sup>شيد</sup>  
 وثلاثة تدر وكتب اليه بهذه الابيات  
 ولقد اثنا بدعة بطعامها فانت به كالروض في اديار  
<sup>فكلمته عند العيان وقديرا وعليه التواب من الانوار</sup>  
 صنوخ بمصنعة لونه ودعائه <sup>وعكافا وقال من عطار</sup>  
 وكان بين حفوفها من طيورنا <sup>اربع يقفون بسهمه وبخاره</sup>  
 في كل حويدة فتنة البصار <sup>في كل قلب مودة الشطار</sup>  
 وكان من الخيل الثقيفة <sup>فيها من الخيل الثقيفة محفرتا</sup>  
 والزعفران حول فيها كثره <sup>فخصابه بالكف والاطفار</sup>  
 وبها من اصناف اللحم <sup>فيها من اصناف اللحم سمينها</sup>  
 وبها من الباذنخ <sup>وبها من الباذنخ حنظلها</sup>  
 وقامها صام متورع <sup>فاذا راحها صام متورع</sup>  
 وبها من فوق الحوان <sup>وبها من فوق الحوان</sup>  
 بستان قد حقوه بالانهار



**فاجابه ابراهيم**  
يا واحد الطرفا والاحرار ومصافي الخطا والسمار <sup>صل</sup> به ذلك من ايام فاضل  
متفضل من محشر ابرار فرع النبوة والخلافة والهدى ومغار من الاقبال والاحرار  
شرفني بزيارة في محشر اهلا بكم من محشر زوار فلا شكر لك الذي اوليتني  
في النثر والمنظوم من اشعار **الشيخ**  
**الاسير** من اطايبه من الباطنه والسنام والقصير  
وبطون الانحاء والحقن ويوخذ البطون باشرها مثل العرق والدواة  
والمبحر والرحانه ونبات اللين ما خلا البكد والطحال فيعسل غسلا تطبيقا  
بالملح والكرفس موات ثم يجعل في قدر نظيفة كبيرة قد حوت بعود ويجب  
من الخل المرف ما يغرد ذلك وقيل ماء مراد فوق غمر ويصب فيها اوقية زيت  
طيب وقليل ملح وباقة سذاب واخرى كرفس وباقة كرنج رطبة حتى اذا غلت  
القدر اخذت جذرا مسلوخا تقطعه قطعاً كباراً والقيت فيها فاذا اهل غلت  
غليتين اخذت خروفاً سميطاً فجعلته فيها على صوره مصموم الانحاء والاعضاء  
والقيت فيها ثلاث دجاجات فايقه وخمسة اقرح شمان وخمسة فرائج باقى  
ذلك شيئا بعد شي ثم تعاد الى ق الطير مثل السمان والعصافير فتلقى في القدر

ما المذكور

**مدقوقة**  
ما امكند منها فاذا انضجت طرحت فيها كما من ملح وكما من كرنج باسفة  
والق فيها باءجانا قد قشر وسلق في الخل في قدر اخرى مع جزر وبصل والق  
اوقية زعفران ان احتملت او نصفها عند قطع النار من تحتها واتركها تزدى على  
النار فاذا اهدأت فاعدا الى ما يكون من العليا في راعقه واوسعها فانزله فيها  
خبزا مقطعا مثل الشواير ثم اغرق من المرق عليه حتى يتشرب ثم اخرج الخروف  
البارك المحيط الذي في القدر فاجعله في وسط الطيفور به كالهو بارك  
الدجاج والفراخ ثم اعد الى الكم الجدي المفضل اعضا فاقسم به الطيفور به ثم اجعل  
في قسمته كم البقر في تقصيله كم الجدي المسلوخ ثم اخرج البطون وقطعها شواير  
وضعا فوقه واجعل دون ذلك الباءجان والبصل والجزر وبين ذلك الفراخ  
والعصافير والطير الصغير وزينه بزرما ورد وطردين ولفائف وخامشي  
ومباخر وقيات محشوة وقطع الجزر واجعله في التقصيل ومما وجدته من خلال  
فاجعل فيه ثغلا اخضر احسنا وقطع على وجهه كرفس وسذاب وقدمها مع  
ان شاء الله تعالى  
فتقطعها كما تريد وتلقى في قدر نظيفة منها ما احببت حتى اذا انشلق ولم ينفخ

في قسمته كم البقر في تقصيله كم الجدي المسلوخ ثم اخرج البطون وقطعها شواير



اخرج ونشر على طبق ثم يوضع اللحم فيقطع ويصلق في قدر اخرى فاذا اغلى عليه  
اخرج ونشر ايضا فاذا ابرد اخذ له خل حار جيد فالقى عليه مع قليل من ماء او قدر  
يحتل فان كان ضعيف الحمل لا يترك فيه ماء فاذا اغلى فاطرح فيه ذلك اللحم <sup>الجم</sup> و  
البطون بعد السلق ونظرهما ثم يوضع جرجير وكرفس وبصل وقليل ملح فيلقى  
القدر ويكون البقل مربوطا ثم يطرح فيها كوزبة يابسة وفلفل وكمون مدقوقة  
حتى اذا دبضج اخرج اللحم وصقيبت المرققة مخرقة صفيقة نظيفة حتى لا  
يبقا من الاثر فيها شي فاذا اخذت نصفه اعد اللحم والمرق الى القدر واغلى حتى  
يبضج واطرح فيه الزعفران مع قيراط مسك ان احتاج الى كسر حمضه فالق  
فيه سنكرا بقدر ما تريد ثم يقطع الخبز السمذ ويجرف عليه المرق واللحم ويصف  
ويؤخذ من الخبز ما يريد **فصل في علاج اقرص الثور واليت**  
اقرص الثور يكون فيه بعض الجفوف تسحقه بيديك وتخلط بالمخلوط  
في قدر وتصب عليه من دسم السمكاج ثم تودخه وتزيد فيه قليل من شيرج  
الا ان يكون المرق دسم فلا يحتاج الى شيرج وتزيد حلاوة وتلقى فيه دار صيني  
وسنبل او زنجبيل او زعفران او قليلا من كل واحد مسحوقا وتغلى المرققة فاذا اغلقت

صفتها

تغرقه  
صفتها على اللبالب الذي في القدر وتحرله حتى يشتد ويستوفي ثم يصب  
في طبق وريته وتصفى اللحم حوله مع المحشو وتزينه بقليل بقل وقطع عليه قليل  
وكرفس وقدمه ان شا الله تعالى **فصل في علاج الكبد**  
**التي تسمى الكبد** يوضع سمسم في قدر  
ويطرح في القدر ويصب عليها ما دملح واغلى على النار حتى يبضج ويتهرأ وينتشر  
اللحم العظم فاذا انتهت الزلته عن النار فان غليظا فدقه في الهاون ثم اخذ اربع  
ايدضا ففقه واعسله ثلاث مرات وصبت اللبن المصفى على مرق اللحم فاذا اكل  
ملوحت عليه الارز فاذا ابضج الارز طرحت اللحم المدقوق عليه ثم حرمت حتى  
ينطبخ الارز وتسقيه زبد او سمنا او دهن مسلو استخرج نصفين او لينا  
وتضربه ابد حتى ينطبخ كله ولا تزال تحركه حتى يصير مثل الناعان الذي في من  
اللحم شي صفيح حتى يصير مثل الخبز **فصل في علاج الكبد** مع الارز لا يبين منه شي واجعل  
سكرية يوري وقدمه ان شا الله تعالى **فصل في علاج الكبد**  
دجاجا في سمان فتسطر وتشتوي وتجعل تحتها ما يسيل فيه دسم الدجاج ثم  
يؤخذ الخند ورفيفته ما فيها من اللحم تنقا حتى يتقا مثل الخبث والذواق



ثم يجعل في قدر نظيفة ويصب عليه رطل زيت او شيدج ومثل ما يغمرها في  
من الخيوط التي من الصدر ويجعل على النار ويترك ساعة حتى يذهب الحواشي  
الكثا لما ثم ماخذ لباب خبز سمير منخولة فلقية في القدر ويكون بالقرب منك  
لبن خليب وما كان في الماء الذي كان تحت الدجاج مع دسمها ثم يصب ذلك في  
القدر وتخركها فكل ما نقص ما وها مددتها بشي من ذلك اللبن وداوم ذلك  
حتى ينقعد اكثر انعقاد من الهرايس المتخذة من الخلطة ثم اغرفها وقرب منها  
مربيا بزيادة وقدمها ان شاء الله تعالى **فائدة** فاخذ الكرواس  
الغسل والتميط فتقطعها وتنظفها وتنظفها جيدا ثم تعلقها في الماء  
ثم تشتمها خيوطا خيوطا اذق ما تفرغ عليه ثم تطرحها في القدر وتغمرها  
بلبن خليب وتطرح فيها عود دار صيني وخولجان وشحم دجاج مذوق ثم  
يلقى عليها الارز المطبوخ وتخركها حتى ينقعد وتطرح فيها من الملح حاجتها ثم تسقى  
بدسم شحم الكلي من القلي ثم تغرفها في طيفورية وتذرعها شيئا من دار صيني  
مدقوق وتوكل بزي ان شاء الله تعالى

**فائدة** في كل مكان يوخل من مدور الدجاج المشوي فينتف  
خيوطها ويغلى اللبن والارز المطبوخ فاذا انتضج طرح فيه اللحم المنشف وجوز

صنعا

صنعا جيدا ليدهن دجاج مصفا والى فيه الملح العذب بقدر ما يحتاج واضرها  
صنعا جيدا ثم اغرفها في طيفورية وقربها مع مربى  
جمع اللحم والخلطة المقشونة المحشوشة بعد غسلها في قدر نظيفة فوق الدرة  
الديكدان كما يفعلها في الشور وتطبخ حتى يمتلئ الجميع ويقر حتى ينقعد وربما  
انضج كل واحد منهما على حدة ثم جمع او ذق اللحم في الجرجير الطبخ وخطا وضربت  
جعل الفرج مع الارز نصفين وتعمل من ارز مطبوخ وارض صبيح واي ذلك كان فتمسا  
يزيدان في طينة اللبن وفي دسمها الزبد وشحم اللط والدجاج ولباب الخبز وتعمل  
ايضا من صدور الدجاج مع ارز ولبن طيب وسكر وتسمى المهلبية **فائدة**  
يوخذ اللحم السمين من الاصلاخ والاعجاز والالفة فيقطع ويوضع في قدر نظيفة  
ويصع عليه وزن درهمين زيت طيب ويصب عليه غمر من الماء وبلقى عليه عود دار صيني  
وعود خولجان ويغلى حتى اذا قارب البضخ القيت فيه الخلطة المقشونة المحشوشة  
المصلوقة على حدة فاذا غلى عليه او غليتين عودت الى الارز وغسلته غسلًا نظيفا  
ثم تسفته بمندل والقيته في القدر واحذر ان تحركها ثم تعود عند تسفها فزويها  
من اللبن الخليب ثم توخذ تحتها وتوخذ (ايضا) فاذا انشف اللبن زيد فيها لبن فلا تزال  
تزيد فيها اللبن وتوخذ تحتها حتى يمتلئ شربها ونضجها وتلقى فيها الملح وتخركها خروبا



رفيقا وملا لا الامران تبدان في اول طينها بقلع الدعوة من وجهها لتجيبك  
 تطيفه وتغرفها في طيفو ربة وفي وسطها سكر حنة مري  
 الذما يا كل الانسان اذا اتى بضيفه يلبسان  
 وطبات الجدا والخرفان هريسية يصنعها النشوان لهن طيب الكف والافقان  
 يجمع فيها الخير والخلان وتلغ في قدرها الادهان والهم والالينة والشحان  
 ولعله الاوز والسمان والخطة البيضاء والجلبان وبعد لها الارز والالبان  
 جوده بطحنه الطحان وبعده الملح والخلجان قد تعبت بعقد لها الابدان  
 كانهما زبد واستريان تجل من روثها الالوان اذا بدت تحملها العلمان  
 بضمها الصفحة والخوان وفوقها كما لقنوا خبز ان يسكه سقف له جيطان  
 مقبب وماله اركان ابرزها للاكل والوزان تغمر من بهجتها العينان  
 والمرى فيها فله مكان يوثقها الجايح والسبعان ويشتميهما الاهل والضياف  
 لها على ان اربابا سلطان تفسوا بها العنوا في الادهان وانتفعت باكلها الابدان  
 ابدعها في محصرها سنان واجبت كسرى او اشروان اذا راتها الجايح العريان  
 لم يعوط صبرا معها اللجان بني لمر الوجان بني منبر  
 بني شمس الله ارام المستنير بما بيني وبينكم فاني اخ في الله ثم من العشير

وعود

وعد والسير يوم السبت نحوى قبل الظهر من قبل الظهر فتم هريسية قد احضرتها  
 يدان رحيش وسكاج كثير تقوم الزير باج اذا راتها فتصنع نفسها بقفا  
 حمل فتنظف ويلقى في القدر ويصب عليه قطرات  
 زيت وعود خولجان وعود دار صيني وكف ملح بقدر الحاجة ثم تودعته حتى  
 يبيض ويلقى زغونه او لا فاولا حتى لا يبقى من الدعوة شي ثم يؤخذ الارز فيغسل  
 غسلا حتى ينظف جدا ثم يلغى في وسط القدر ويؤخذ تحتها نار لينة ويستوى  
 اللبن حال ابعدها حتى يستوى العقول لها وينكامل بضمها ثم تنزل وتغرف في  
 صحفة تطيفة وتقدم في وسطها سكر حنة مري  
 يؤخذ اللبن الحليب فيصب في قدر تطيفه ويلغى غايه خفيفة بدار صيني وخولجان  
 ثم يخرج منه الدار صيني والخولجان ثم يلغى فيه الارز المستعمل تطيفا وينزل على النار  
 حتى ينكامل نصفه ثم يحركه نحويا شديدا حتى ينطحن ويدخل بعضه في بعض ثم يلغى  
 فيه شي من ملح كفايته وكما نشفت مزبدت لبن حليب وعقدت حتى ترتوي ولا تنكح الى  
 زيادة ولا تقبله ويجاد عقولها على حرا فان اردت ان تلغى فيها مثل راجعها

٥٠











وفلفل ودار صيني وكون ويكبت ويجعل على القدر التي على النار فاذا غلت الق  
 اللحم المدقوق مع الاباذير وتحرك فاذا قاربت النضج سقيتها بلبن طيب حتى ينضج  
 جميع ما فيها ويلقى فيها السليم الصحيح مع الارز فاذا انضج الجميع بوزن بدر صيني وسنبل  
 وانزلت وقدمت **طبخة لمراد** يوحى صدور الدجاج وغيره  
 فتشرح رقاقا ويلقى في قدر مع دهن كثير غالب ويصيبها ما حتى تعجم ثم  
 تنزع رغوته ويطرح عليه حمض وزيت وبياض يصل فاذا انضج ذر عليه وفلفل وكون  
 ثم تاخذ السليم فتصلفه حتى ينضج ثم تسحقه حتى لا يكون فيه خشونة ثم تصفيه بمخل  
 ثم تلقفه في القدر ثم تاخذ لوزا مقشرا فتلقفه في الحجر وتطرح معه قطعة جبن  
 وتسحقه سحقا ناعما ثم تنقص عليه بياض خمس بيضات وتسحقه حتى يلين ثم القه  
 على اللب فان فيها لبن سقيتها شيئا من سنبل ثم تنزل على النار حتى تغل او قدم  
 معها خردلا

ولما رأت السليمة راعني منها الصبا بصفحة قوراء وبها ذراهم سليم منشورة  
 لم ينهها النقاد يوم عطاء فكانا نأبدن تكون بدعة وكانه فيها نجوم سما  
 تبدد والناظرها في حبس من فضة مسبوكة بيضاء قد استيعت لبنا حليبا  
 فارتوت منه فقد كسبت ضياء فاذا راها الصابون شاذروا سعيها اليها عند كل مسا

الدار لاسر المحرر

**الطبخة الخامسة** لمراد من الخلو واللبات من السمات  
 والحيات صفه اسما **طبخة** تاخذ من اسمن ما تغل عليه من اللحم ما يلي  
 الخاصره والجنب والاضلاع فتقطعه وقطعا اطافا ويغسل غسلا تطيبا  
 ويجعل في قدر نظيفة ويصيبه وزن درهمين زيت وعود خولجان وعود دار  
 ودرهم بياض يصل فاذا غرت صب عليه نصف غمر ما فاذا بلغ نصف نصفه  
 عليه من اللوبيا البيضاء الذي ليس فيها شيء من الاحمر والاسود وليكون نصف اللوبيا  
 بتمام نصف اللحم ثم يلقى عليه من الارز النقي مثل اللوبيا مرة ونصف ويصيبه من اللبن  
 الحليب غمره وكما تشغى به عليه لبن طيب حتى يراوى وينعقد وليكثر تغل القدر  
 لئلا تحترق ويصت في مقدار اوقية دهن لالية وتحركها به وتلقى فيها  
 من الملح بقدر الحاجة وسقيتها على النار واغرها وقدمها **صفه تحريروية**  
 هذا الطبخة الذي تقدم وصفته والعمل واحد والندير واحد الا انه  
 يجعل مكان اللوبيا عدس مقشر منقأ ومثله مره ونصف ارز او الا فاضرك  
 واعمل فيها بعملك في الاخرى من الدهن والرى فانما لا يشك اكلها انها جليبا  
**الطبخة السادسة** لمراد من الخلو واللبات من السمات  
 والحيات صفه اسما **طبخة** تاخذ من اسمن ما تغل عليه من اللحم ما يلي



حمل مسموط فيجعل في القدر ويصبت عليه ثلاث اواق من زيت معصور ويطرح فيه  
 عود خولجان وطرطيل يصل صبحا ودرهمان ملح اندراني وما حملت الاصاب كزبر  
 رطب ودرهم من الماء يغمر الجميع ويزايد اربع اصابع ويغلى الى ان يقارب البصل النضج  
 ثم يخرج البصل صبحا فيعزل ويصبت في القدر طرطيل وعود بحر كره حتى يبيض اللحم  
 او يكاد ثم يلقى فيه باقة كراث او جزر وكرات شامي او بادنجان او قرع ثم  
 تغلى واسخن البصل الذي كنت اخرجته منها مع خمسة دراهم كزبر يابسة و نصف  
 درهم فلفل وخمسة دراهم كرويا واجعل الجميع غصارة وصب عليه اوقيتين مري  
 بنطلي وشيام من مرق القدر ثم يذاب الجميع ويورد الى القدر ودعها تغلي غلية ثم ترفعها  
 عن النار وهي تغلي وتطرح فيها شيام من كزبرة رطبة مقطعة وتغطيها حتى تسكن  
 ثم تغرفها وتقدمها ان شا الله تعالى **الاشربة لابراهيم بن الهيثم**  
 وطاه اثنان في الطعام بصحوة ملحة كالشمس وقت المشرق **حادي**  
 يدبر اربعة كذا حكت بنظافة وقد زينت في العرف من كرف  
 مفصلة قد شذرت بجواب كما فصل الصواع سلك الخاق  
 من جزر في الماء لطيف كانه **سبايك عقبان** يد في مناطق  
 وفيها من البادج جسم كانه **وقد صبغت بالزعفران** فاؤها اذا ادرت بها الحين لوز الشفا  
 لها رخ كافور ومسك وعنبر وطعم كطعم الشهد في ذائق  
 لها طوق كم في التريده كانه **مناطق** تبور في بياض القراطيق

فما هي

فها هي عندي في الطعام اذا انت الذواشني من نفيس العلايق  
**الاشربة** الساب والمطبوخ **عسل الزير باجان** والاكواب **الاشربة**  
**زير باجة** الما حون يوحذ فزوج فيسقط وينطف ويجعل في قدر ويصبت عليه  
 عذب وزيت انفاق وحمص مرصوص مبلول وخرد لث ملح وبصل فاذا غلى جعل عليه  
 خل وكرات وكزبر ويغليان مع الفروج ويترك حتى يسكن ويصنع بزعفران  
**زير باجة** الما حون يوحذ دجاجة فائقة فتفصل وتنطف ثم  
 تجعل في قدر نظيفة ويصبت عليها نصف رطل ماء عذب ونصف اوقية زيتا طيبا  
 وشي من بياض بصل يغلى فاذا غلى صب عليه من الخل الابيض المصفى نصف رطل ومن  
 السكر الابيض واللوز المقشور اوقيتين او اوقية ومن الماورد اوقية ومن الايازير  
 فلفل ودارصيني ومن يجمل مصرور في خرقة رقيقة ليلا تغير لونها وتذال على النار  
 قليلا ثم تترك بعد ان تنقد وتعرف ان شا الله تعالى **الاشربة**  
 تاخذ من اللحم ما يلي الاضلاع فتقطع وسطا وتاخذ دجاجة فتسقطها وتنظفها  
 وتزوي براسها وعنتها ويطويها وتوصلها بارب طع وتجعل الجميع قدر نظيف  
 ورضف عليه من الماء يغمر واجعل فيه رطل ماء حار او قد تحته بنا دليته ثم  
 تاخذ كرفشا رطبا وعصن سداب وكفا من فستق منقاه فتسحق الجميع سحقا جيدا



وتلقفه في القدر وتطرح عليه شيئا يسيرا من ملح او حاشا من كزبرة يابسنة <sup>وذلك</sup>  
 ودارصيني مدقوقة ثم امسح حول القدر واعرفها ان شاء الله تعالى **باب**  
**الخبز بالابن المروي** **باب** **الخبز بالابن المروي** **باب** **الخبز بالابن المروي**  
 بوخذ فروع سمين فمضط وبعجل قدر نظيفة وبعجل مودة عود خولجان  
 وكف حمص مبلول مقشور وطرطصل صحاح ويسيروا وبعجل الى ذلك من الماء ما يغمر  
 ومن الزيت وزن ثلاثة اواق قد يمكن عوضا عن الزيت الشيرج في كل الاوان  
 واما ذكرت الزيت في هذا الكتاب قياسا على اهل الشام واما اهل مصر لا يستعملون  
 الا الشيرج ثم يجعل القدر على النار حتى يفيض البصل ثم يخرج منها كله حتى لا يبقى منه شيء  
 فيرمي به ثم يصب القدر ربع رطل خل ويصير عليها حتى يفيض الخل ثم يصب رطل ماء  
 السفرجل طري قد عصف في ذلك اليوم ويلقى فيه نصف اوقية كزبرة يابسنة ونصف  
 فلفل وسجل مثله وثلاثة دراهم كزبرة وعشرون درهما لبا بالجنز وترفع عن النار  
 ويعصر حوا وتترك حتى تسكن وتعرف **باب** **الخبز بالابن المروي**  
 وهي تؤخذ اربعة افراس نوا هض سمان فتقطع بنصفين ثم تخم  
 غسلها وتجعل في قدر مع كف حمص مبلول مقشور ويسيروا وبعجل رطل بصل  
 مقطع وباقة كزبرة وطبعة مقطعة ونصف رطل زيت طري عذب ومن الماء ما يغمر

وتجعلها

وتجعلها على النار حتى تنضج نصف نصفها ثم يصب القدر ثلث رطل حمص جيد  
 وكزبرة يابسنة مسحوقة وربع رطل مري يضرب الى البياض في لونه وتأخذ  
 من خمير السميد الذي قد انت عليه لبا مقدار جوزتين فيمزج ثلث رطل بنيد  
 شراب ديجاني ويجعل فيه نصف درهم فلفل ومثله زنجبيل ودرهمان كزبرة  
 يضرب بالبنيد المذاب فيه الحمر بنجيد لا ويصير في القدر وترفعها عن النار  
 بعد نضج الحمر وتعطيها بشيء منع بخارها من الخروج الى وقت الحاجة اليها  
**باب** **الخبز بالابن المروي** **باب** **الخبز بالابن المروي** **باب** **الخبز بالابن المروي**  
 على المفاصل وتضيرها في القدر وتأخذ بياض بصل وحمصا مرصوفا فتلقفه  
 فيها ويكون السفرجل في قدر اخرى يطبخ حتى اذا نضج السفرجل اخرجته من القدر  
 وسحقته سحقا ناعما على البخل وسقته فلولاً وكزبرة ودارصينيا وشيئا من مري  
 وخل وصير المسحوق فوقة نعنغ وطرخون فتطبخها في ماء ثم اعرفها  
 بعد الغلي والتسكين ويكون عندك مبعر محشو وداره واعرفه على خبز  
 مفتوت وصف المبعر حوله فان كان فيها حموضة نكحها طرحت فيها  
 سكرًا وطرحت السفرجل المسحوق فيها وهي على النار قبل تسخينها واعرفها  
 على الصفة ويقدم ان شاء الله تعالى



الزبور باحة معني ليس يعرفه من البرية الا السادة النجف صفرا تغتفر  
 عن لون حكاة لنا اذا اتى في الربيع الزهر والعشب قد استغن من سيقن  
 الزعفران فافيهما لذائتها عيب ولا مريب في صحفة من جين ابيض يثق كانهما  
 من ضياء النور تستليل اذا انتك بلون فاقع نظرت عينك من الجينا حشوه  
 فيها فراخ ولون بعد سكرها ونزع عفران وخل طعمه عذب وما ورد وازاد  
 وانبجها من جرد اكله البيران والحطب فاجعل مكان الفراخ ان شئت فاقعة  
 دجاجة انما في قدرها عجبت هذه قد طعمتها كف حادقة لها على غيرها الاصل  
 والاذن **الباب الثاني في علاج الحماضات والرايا**  
**علاج الحماضات** يؤخذ اللحم فيقطع وسطا ويصب عليه ما يغمره ويقطع  
 معه بصل وكزبرة وطبقة ويطرح فيه زيتا فايق وحمص مسحق ودرهم ملح فاذا  
 وضع اللحم فصب عليه من حمض الازرنج او حمض ما ركب منه على اللبؤا شيئا بقدر اللحم  
 غلظ فان كان طعمها حامضا جدد ليرش عليها ما رمان خلوا و قطعة سكر و بزرها  
 بفلفل وكزبرة يابسة ونرجسيل فاذا لاحت فاجعل لها ترتيبا واجعل اللحم حولها  
 لا تؤخذ فرجين فيسقطا وينظفا ويغسلان ويخلان  
 في برمة نظيفة ويصير معها كف حمص مرصوص مقتشر وقطعة خولجان ودار صيني

ويصير

بالعذقة

عليها من الماء ما يغمرها ثم يطبخ فاذا غلى غلية اخذ ما يرتفع من الزبد والوسخ  
 حتى لا يبقى منه شيء ويطرح فيه بياض البصل مقطعا ملاء كفت ثم يوقد تحته فاذا افاد  
 ينضج طرح فيها كزبرة وفلفل بقدر ثم تغطى القدر حتى ينضج ثم يطرح فيها البصل الحامض  
 مقدار سكرجه وتغطى من غير ان يعصر وليكن متقام من جبه وجوده ويطرح دار  
 مسحوق بمقدار ما تحمله ثلاث اصابع قاينة ويترك ساعة بقدر ما يهتر الخافض  
 ويصير عليه ايضا مغرفة ما حمص ويدق لها عشر لوزات مقشرة وتنتشر عليه ثم تنزل  
 وتقدم ان شاء الله تعالى **علاج الحماضات** تقطع دجاجة سمينة وخضرة اربعة  
 وتغسل وتغسل في قدر مع درهم ملح ويوقد تحته فاذا انضجت ماؤها وتشتقته  
 دق بصل مدور واستخرج ماؤه والنق في القدر مع حمص مبلول مقشر وعودين  
 ودار صيني وصت عليه زيتا وحركة قليلا واطرح قليل ما فيه ما وقدها بنا  
 لينة لئلا يتشيط فاذا انشت ماؤها فاعصر لها ما عاها من حمص وصب فيها مقدار  
 لطل وازرنج وعودها ودر صيني مسحوقا وقطع عليه سدا يا ان شاء الله  
**علاج الحماضات** تقطع دجاجة وقرصين ويغسل وتغسل في قدر مع  
 مقطع ودر صيني ودر صيني ثم يصب فيها ما يبين او ثلاث حلو وثلاث  
 حاصص وطينا ويصير فيها شي من مري وفلفل وكسفرم وكرويا وقرنفل وتترك

قطع  
اعني ارفع



ارطال

حتى يبيض وتغرف **الاصح** يؤخذ من نخج جدي سبع اربعة  
تقطع وتؤخذ من نخج طرا احر مسا في من العروق من فخذ او كشم ارجه  
وشي من شحم اداية غيره فينزل ويجعل في قدر على الحرج وتقلي حتى يبيض ويرش  
عليه حمض ما يجموا وخل خمر وما ساق وحامض اترنج ويطبخ على النار ثم  
ينزل فيجعل منه سنبوسج في عجين قوي قد احكم عجنه وعرك وتغزله حاجبة  
وان شئت قليت اللحم المدقوق وعملته بمصل وكزينة رطبة وبابسة سنبوسجا  
وتغزله ثم يؤخذ اللحم بعد قطعة وغسله وتنظيفه فيجعل في قدر ويترك فيه من  
الحصر المبلول المفلوك ومن الدا صيني قطعتان نخود هيمان ومن الخواجج اربعة  
نخود لاهم ومن الكزينة الرطبة المقطعة وبياض البصل شي صالح ومن الزعتر  
ثلث برطل ويسير ملح ويصب في القدر من الحامض غمرها وتجعل على النار حتى يبيض  
ما فيها ثم يلقى فيها من الابازير اليابسة كزينة وفلفل ويسير من نخجيل مسحوق  
ويجعل السنبوسج فيها يرفق ثم يصير عليها قلبا حتى يبيض السنبوسج ويجعل فيها  
قدر بهم ورق سداب طري مقطع وتترك على الحرج حتى تسكن ثم تغرف  
من ما الحصرم والنفاج الحامض وما حامض اترنج وقد اخذت  
من ثوب الشامي والايصاص الصغار الحامض والرياس وان خلط ما التوت

بالمرى

92  
بالمرى الرازي الاسود وعمل على عمل الرخينة وجعل فيها اسباناخ فيتوهم  
الكلما انه ياكل رخينه طيبة وسيل من مضته وعفونته **والاصح**

**الاصح** ان كنت ترغب في طعام قايح في الصيف للحر والصفراء فاعد الى اللحم البياض  
مفصلا عضوا فعضوا (الطف الاعضاء) واعسله بالماء القراح متابعا  
للغسل او ينقى من الاقدار واجعله في قدر وقطر فوقها زيتا طريا صافيا  
كالماء واعد الى البصل المدور اشرع من قلبه جزوا من الاجزاء والقطعة  
لطيفا والفة في القدر فوق اللحم قبل الماء واعد الى الرياس ممتدقة واعمهم  
بالمصفاة بحرف انا واصببه بحرف القدر واجعل فوقه مقدار ما يكفي من  
من سكر الالهوان او فطر نرجس واصببه عليه غمر من ماء من ما ورد كما للحين  
ورجحه كذا ومشد في نخج نسا ثم اشرع منها الذي جعلوا على اكلها من ثوب  
واداء واعد الى اللوز المقشر دقة حتى يصير كزينة بيضاء حتى اذا اكلت  
في نعيمها وانتك في لين وحسن صفاء الغيت فيها لوزها وتوتها فقد اكلت  
على الرضا وعرفتها في صحفة معشوقة بيضا مثل الذرة الرضرا  
ثم انقها ما ورد انما تعطينك نكاحا ساعة في لقاء فاذا اكلت هناك يا خير المرى  
فادتر اكل من الحرة العذراء



باب في علاج الكدمات والجلطات

يحكى عن ابي سمين انه قال اول من اخذ الاسفند باج باذان  
 الصغدى وانما لم تكن تعرف مزيته وانما كانت شبه الماء والمخ الا ان فيها  
 جبن وعجين وكحمدقوق وبصل فامر ان لا يجعل فيها شئ وان يجعل الجبن مدقوقا  
 ونراد فيها بيضا مضروبا بجبن واما بالجبن محشي فيه الا باذير والحم المدقوق  
 وامر ان لا يجعل بصل وامر ان يعصر البصل ويؤخذ ماؤه ثم يجعل فيها بعد ذلك  
 من الحاشي والنراين وما استند ذلك فجات عجبا واتخذها الناس حله ولبسوا  
 اليه **اسفند باج مرملة** يؤخذ اللحم فيقطع صفارا  
 ويغسل ويلقى في قدر ويترك عليه حمص مبلول ونزيت مغسول وقطعتان خولجان  
 ودارصيني وبصل مقطع واورار طيب مقطع وشي من ملح ويصيب عليها شي من ماء  
 على النار فاذا غلت تزعف رغوينا واخذت لها الحكة السوداء قبل اللحم فيقطعها  
 على قطع اللحم فان لم تكن حمة الخبز زانم يكن خبز فقرع مقطع مثل تقطيع اللحم  
 ويلقى فيها فلفل وكزبرة ومكون وشي من جبن ودارصيني مدقوق ويعقد فيهما  
 بيض حشيرة وتمر او تمرين  
 يؤخذ ثم تثنى اربعة اظفار فتقطع لفة لفة وتجعل في قدر مع قطعة دارصيني وطر

بصل

ورطال يصل مقطع وثلاث رطل نريت وحاجته من الملح وغمره من الماء وتجعل  
 على نار في نفسه او على كانون عجلا فاذا انضج نصف نصفه طرح معه الجبن  
 قطع قدر خمسة درهم فاذا اقدب النضج ترك فيها من ماء الكزبرة مع ماء الكرفس  
 نصف رطل ويدق كزبرة يابسة ودرهم فلفل ونصف درهم دارصيني ويترك

الى ان يندى وتعرف وتقدم ان شاء الله تعالى  
 لله در خضير امري قرجات بها عجبا في الحسن لم تعب  
 كانها وسط جام ابيض يفتح والبيض من فوقها دونه  
 ومرد اخضر في فصة نظمت حافاته يعيون صغن من ذهب

باب في علاج الكدمات والجلطات

يؤخذ اللحم الرخص وتقطع عليه بياض البصل وتضربه  
 بالسكاكين حتى يصير مثل المخ وتلقيه في الفدر وتطرح عليه حمصا مبلولا ونراين  
 مغسولا وخولجان ودارصيني ونصب عليه الماء بقدر وترفع الفدر على النار  
 واجمع اصول الكرات فاصلق ذلك ويكون مثل اللحم وتضربه بالسكاكين  
 ثم تلقيه فيها وتصفيه كزبرة ويكون وجينا مقطعا ونراين مقطعا وخولجان  
 حتى يخلط ثم تقصص على راسه اربع بيضات وتدفق عليها شي من ماء الكرفس  
 وتريه بياض البيض فانه يعقد بها وينزلها من النار



يؤخذ قوارض الدجاج ويكود بها فيصلو حتى يكاد تنفج ويذهب ما وهما ثم  
 يخرج ويؤخذ قدر فيجعل فيها شحم دجاج وزيت طيب وبصل مقطع وكزبرة مدقوقة  
 وحمص منقوع مدقوق وقطعة دارصيني وقليل ماء وتوضع على النار أو على الجمر ويغلى  
 حتى يبيض البصل وغيره ثم يجعل القوارض والكبود المصلوقة فيها ويؤخذ من الملوخية  
 والسلق نقي صالح فيصلى ويغص من مائه ثم يستحق بوزن نصف درهم فلفل وسبعة  
 دراهم كزبرة ودرهم دارصيني مدقوق مسحوق وخمسة دراهم جبنا حريفاً حراً  
 حتى إذا صار مثل الخجول في القدر وحرك حتى يخلط ثم يغلى غلية جيدة ثم يؤخذ  
 عشر محات بيض فيضرب بشي من مري ضرباً جيداً ورضب في القدر ويحرك حتى يخلط  
 ثم يؤخذ عشر بيفيات أخرى فيضرب بيها ضرباً طفيفاً مري ودارصيني ويخلط في القدر  
 ولا تحرك فإذا أجمد البيض قلبت في قصعة وأقدم معها سنبوسج متخذ من اللحم المدقوق  
 مقلوباً بالزيت

رطل فشق في الماء حتى يربو ثم يؤخذ قدر فيطيفه فيجعل فيها فروجان سميكاً  
 تفصلاً وخرقة كان يمرور فيها ثلاثة دراهم كزبرة وكماتة ملحاً ويصلى  
 ذلك من الماء المحض ويجعل فيه نصف الحصى بيض على النار ويترك حتى يبيض نصف

ثم يلقا

ثم يلقا فيها من البصل الصالح الصغار طراً ومن الجن العتيق الحريف سبع قطع كل  
 درهم فاذ انضج الفروجان والبصل جعل فيها من الفلفل درهماً ونقص فيها سبع بيفيات  
 على صفة عيون البقر ورفعت عن النار وقطع لها خبز سميد ثم سقى ذلك الخبز من ماء  
 المرق وغرف حوله التزبد اعضا الفروجين والبصل ولم يعرف من الحصى شي ثم يصب عليه  
 من الزيت العذب نحو نصف رطل ويقرب ان شاء الله تعالى **صفة ما أحسن** يؤخذ  
 أربعة فراريج سمان ونحو رطل من البصل وشي صالح من الملح وثلاثة احواد شبت وفي  
 ثلاثة دراهم كزبرة وعود خولجان ويصلى ذلك ثلث رطل زيت عذب وواقية زيت  
 ثم يصب على ذلك الماء المحض المنقوع مع الحصى الذي فيه ويترك حتى يبيض جميع ذلك ثم يقطع الحروف  
 جواذق غير رقيق ويجعل ذلك قدر نظيف ويصب عليه أكثر ذلك الماء والاربع وتوضع  
 القدر على نار لينة حتى يتشرب ذلك الخبز المقطع الماء المحض ثم يترك القدر في قصعة واسعة  
 وتجعل حولها الفراريج والبصل ويعرف من الحصى في القصعة شي يسير وتقدم ان

يؤخذ كم حولى من الجنب والعصر والمخاض والكيف فيقطع  
 وسطاً ثم تغسل ويلقا في قدر نظيف ويصلى عليه ما حصر مقدار ما يغمر ويلقى فيه كغ  
 حمص مدقوق وكغ بصل مقطع صغاراً وكزبرة مقطعة ولكن تغلى نصف البصل وكزبان



مثل ذلك ومغرفة زيت مغسول وعود خولجان وعود دارصيني وملح بقدر  
 وتنصب القدر على النار وتنزع الرغوة أولا أولا ويؤخذ من التوم ثلاثة أسنان تغز  
 في خلل ويلقى في القدر صحاحا ويؤخذ ثلاث خبازات فتقشر وتقطع خبازتان  
 من الثلاثة تقطعا صفا ولا تقطع الخبازة الثالثة مثل الدرهم ويؤخذ من الطرخون  
 باقة ومن النعنع والكرفس الرومي من كل واحد باقة فيؤخذ ورق ذلك الجميع ويؤخذ  
 ثم تقطع الورق صفا راع الخباز واجعل فيما عودا واحدا من البوتج الطري واليا  
 ويلقى في القدر يسير فلفل ودارصيني مدقوق ويغرك فيه قليل صغرى يستأني  
 ويلقى مع البقول على الخباز وتكون مرة معتدلة الحرارة وتؤخذ شيئا من لوز مسحوق  
 في العاؤون فالقه في القدر وان لم تكن بما حصره او كان رمان حامض فيعصر ويلقى مع  
 اللحم حتى ينضج اللحم ثم يخرج اللحم عن القدر ويؤخذ الحصر فيمات ويصفى ثم يطرح في  
 القدر على الصفة التي وصفت وتعرف **سنة الى ان يؤخذ من**  
 الاجاص الصغار الحامض فيغسل ثم يلف في منديل منديل ان كان يابسا وان كان  
 طريا يمرس بالما وصفى بالمصفاة ثم يؤخذ صمد الدجاج فقطع طولا مثل الاصابع ثم  
 يطرح معها من اللحم ما تريد وتطرح للتوخ ثم يغلى معه ويطيب القدر بفلفل ومسا  
 كائح ونزيت وشي من زباد وشي من سكر وقل خر وفسن حمران تسحق ذلك ما علم ويلقى

فيه

فيه وتكسر عليه بيضا ويقدم به ان شاء الله تعالى **سنة الى ان يؤخذ**  
 دجاجة سمينة فتشط وتنظف وتغسل غسلا جيدا (وتفصل اعضا وتغزل بأحبة  
 ثم تغسل في الشمس البائع الاصفر الحامض فيجعله في قدر وتصب عليه ماء وتغليه غلية  
 ثم تترسده في سبابة في اناء ثم ترجع الى الدجاجة فيجعل اعضاها في قدر نظيفة و  
 معها بياض بصل وكزبرة وطبقة وسذاب وعود خولجان وقطعة دارصيني  
 ومن خبيل صحاحا ثم تؤخذ حخته فاذا غلى رشتت عليه ماء البصل ايضا ثم تغز الى  
 ذلك الماء من الشمس فتغره به وتزهره بكزبرة وفلفل ودارصيني مدقوقه وتز  
 حتى يستوى وتغرفه ان شاء الله تعالى **سنة الى ان يؤخذ**  
 كم تغسل وتضبر في قدر وتطرح عليها نصف رطل رطل منقطع وربع رطل انوار  
 اخضر رطب وكف حص وعود خولجان وربع رطل زيت ويصب عليه من الماء  
 يغمره ويغلى حتى يقارب النضج ويطرح فيه من ثول الزمان ما اخضر وشي من سلق  
 فاذا انضج الجميع عمدت الى رطوش كشك حامض ونصف رطل من كشك البوتج  
 او الوصل او اليابكي يدق ناعما ويصب عليه رطل من ماء الحصر فاذا انضج الكمشك  
 طرح فيه درهمان لوز ومثله دارصيني ويكون قد قطعت البصل تقطعا



صفاراً وتطرحه في اعلی القدر فاذا انتهى البصل طرحت فيه وزن  
 دانتين قرنفل ومثلها سنبل وسكنجبين على النار واتزلها وهذه الكشكة  
 تنوب عما سواها مما يتنوع من هذا الفن ويزيد فيها ما احب الي كل من الموصفة  
 والقول وغير ذلك **باب في طهي الخبز** اذا ما انتهى  
 الخبز اكلنا اكل طحام يغتديه ويأكله اذا فاته السكاج قام مقامه  
 من الكشكة لون حامض قد يعاجله بلحمة كفت من خروف ومثله من البتة  
 كما تراها اتحاد له وصبت عليه عني ما حصم فاكسبه طيباً فلدت ما  
 اكله ومن بصل فيه كذا دخلاً له من الجزر المقشور يتدققاً يله  
 او اضلاع سلق كاللحم نخالها اذا ما رانها العين فيما مثله انابيب  
 من دتر طيب منقذ فان لم يكن كالدر فهو يشا اكله طهنته بنان من غزال  
 نجانا كنه لفته رجاء وطعام مقابله عليه قيت اللون من فوق وجهه كما  
 قد علت جسم الغزال غلايله ما حسا المخور منها خلا الذي به من خمار لم  
 يكن ليزايله فلوله الذي قد كان يوماً موالداً لنا حين اقام تتم فضايله  
**باب في طهي العدس** تاخذ العدس المقشر فتغسله وتطبخه ثم تطبخه حتى يهرق

جد لا وتجعل معه بصل مدوراً وزيتاً ملحاً ثم يصير عليه الخل ثم احب جعل فيه كدر  
 وتطرح فيه زعفراناً ومن احب ان لا يطرح فيه زعفراناً ولا بصلاً صبت فيه الخل ثم طر  
 فيه ثوماً مشد وخطاً ويذرف فيه قليل كيون من غيران بلقي فيه زعفراناً **صفحة**  
**باب في طهي اللحم** ينصل مقطع ونزيت فاذا اغلنت القدر ونزعت الرغوة وطرحت  
 فيها العدس المقشر حتى تهولاً ثم تصب فيها خل ويطيب بكون وكون واطرح فيها ثوماً  
 ومن احب طرحت فيها حباً مدقوقاً ومن احب صفرها بزعفران وطرح فيها اضلاع  
 سلق بلا حنين ولا نوم ومن احب طرحت فيها حلاوة ومن احب جعل اللحم في هذه الصفة  
 مطبوخاً مثل المرسية وترك معه حباً صحيحاً مقشوراً وجعله اذا غر لها وسقط  
 الطيفورية **صفحة** **باب في طهي العدس** يواخذ العدس بعد تنقيته  
 وغسله فيطبخ ويطرح فيه بصل مدور وجيز واصل السلق واصل البقلة وقلوبه  
 ويفقص عليه بصل صحيح ويطيب بكون وفودج او الفليتا **باب في طهي**  
**اللحم** ينصل مقطع ونزيت وخولجان ودار صيني صحيح مشدوخ فاذا اغلنت  
 رغوته طرحت فيه عدساً صحيحاً منقاه مغسولاً فاذا اقارب البقيح القيت فيها  
 قطع جيز ونزيتون وطيبته بكون وكون وخولجان وقلعل ومن احب ان يذ فيها  
 اضلاع سلق وطاقات وفودج وهو القليلا



**عمل اللبانيات واللبانيات صفة لوبيا حبة** يؤخذ اللحم

الكفت والفضير والاطراف والالية فيقطع ثم يلقى في قدر بعد غسله تطييفا  
ويلقى عليه بياض بصل وشي من زيت وقطعة دارصيني ويصبت عليه غني بما فاذا  
على غليات التي عليه لوبيا حمر منقاه معسولة وطبخ حتى ينضج فاذا انضج سقى اليه  
مذاينة والتي فيه من الملح حاجتها واغرفها وصبت عليها من ذلك الدهن المذاب  
معها خرد لا ان يشاء الله تعالى ومن اجب ان يجعل فيها لوبية بيضا فعلى صفة

**لوبيا حبة** يؤخذ اللوبيا فيصلى وتشدخ ويصبت عليها خل وملح وخرد  
وزيت ويقطع فوقه كرفس وتنع وسذاب وان جعل مكان الملح مري كان طيبا  
ويجعل خل ومري وزيت وحده ويقطع فوقها البقل ان شاء الله تعالى صفة

**لوبيا حبة** يصلق ولا تشدخ ويصبت عليها من بياض مري وزيت وحده  
وقطع فوقها قليل سذاب وسبك ملح مغلو ومصلق ويصلق بيضا ويقطع طولا  
فان اكله مما يطيّب به ان شاء الله تعالى **اللبان والسنون**

**عمل الحاصل** يؤخذ من لوبيا وجزء من حمص وجزء من ماش وجزء من ارنج ولكن  
اقل الاجزاء ثم يغسل ويجزل وتأخذ كما سميتا وتزيد اسميتا وتغسله تطييفا

ملقحة

ثم تلقية في قدر طيبة وتصب عليه اعلا من غمره ويطبخه نصف طبخة وتلقى فيه  
سلفا مصلوقا باصوله واضلاعه فاذا اعلت طوحت فيه الحبوب المنقوعة  
ثم يلقى معه الجبن الحقيق وتصب عليه خل وزيت وكزبر وكمون وفلفل مدقوق  
الجيج وتحرك فاذا انضج عمدت الى جنود السمك فصر كنه ثم لثته بزيت انفاق ثم  
عرفت عليه وقدمته **اللبان الحار** يؤخذ من اللحم المجموع ثمانية ارطال

فتشريح ويؤخذ من الحمص المبول شي صالح ومن اللوبية البيضاء المبلولة صنف  
الحمص فيقشر ان جميعا بالايدي ويجعلان في القدر بعد غليانها ويؤخذ عدس  
فيصلى صلة خفيفة ثم تؤخذ قدر كبيرة فيجعل فيها اللحم المشوح بعد غسله

ويترك عليه من البصل الصحيح رطل ونصف ثم يؤخذ الخل الحامض الابيض المبييض  
بالدقيق رطل فيخرج بأربعة ارطالما ويصبت على اللحم والبصل من القدر ولها  
في حمود يدق حتى يصير انعم من لحم اللقائن وكذا تفعل بالبصل الذي كان في اللحم

ثم تغسل ذلك بقصبان السلق والحبوب فاذا استحق الجميع جمع في البحر حتى يخلط  
ويجعل معه كزبر يابسة وفلفل وبزر الوارز ناخ ومن الزم وزن درهمين ثم  
يؤخذ خل ابيض حار من قنبرين درهمين دقيق سمك ويجعل ذلك مع جميع

الحق من اللحم ويؤخذ في القدر التي طبخ فيها اللحم ويؤخذ من ذلك اللحم ويصبت على ذلك



من الزيت العذب رطلاً وورد القدر على الجمر وادخل فيها حراشاً لا يخرج منها  
حتى تنزل من النار ويدام تحريكها حتى يصير مثل الهريس المحككة ثم ترفع  
عن النار وتعطى الى وقت الحاجة وتعرف فلا يشك في انها هريسة ويزمها اكلت  
مع زعونة الخردل

### النافع من الحصى والحصاة نارجون

يؤخذ كم وفرايح فيقطع اللحم ويفصل الفوارح ويغسل الجميع غسلًا نظيفاً  
ويتوكل في القدر بعد غليان ماء يغمره ويصير فيه حمصاً مرصواً مبلولاً  
وكوبين رطبه وزيت انفاق وملياً فاذا غلى فاطرح فيه حبر رمان صحيح وزبيب  
صحيح فاذا ابيض فرتش عليه مري وفلفل ودارصيني وخولجان مدقوقة وانثر  
منه او اغرفها ان شاء الله تعالى وعلى هذه الصفة يؤخذ الزبيب قليل ويمزج  
بقليل خل ويعصر ويصفى لمخل وكذلك رمان ويصير في اللحم في القدر والمخل  
والحل اعرفه

يؤخذ كما في قطعته وسطاً ويحمله في قدر نظيفة وتلقى عليه حصاة ملح وبياض  
البصل وتؤتى بمدقوقة كزبن يابسة وتلقيه في القدر وتصب عليه في القدر ما يغمر  
من الماء تأخذ لوزاً طيباً رطباً اغص ما يكون منه قدر عفتين فتشقه

اجع

اجمع نقشه سحقاً جيداً حتى يصير مثل المرمم وتلقيه في القدر اذا ابيض اللحم وتلقي  
عليه شكرجة من خل خمر وامسح حولها وهدتها على النار فانها طرية مليحة

يؤخذ من طابيب اللحم فقطعة ويجعل في  
القدر بعد ان يغسل نظيفاً ورضب عليه زيت طيب حتى يسير من ملح درهم وتقطع

باقية كرات البصل وتلقى به يسيراً ثم يصب عليه فوق غمر باربع اصابع ماء السماق  
المصفى وعسل ماء السماق اما ان تجعل الماء والسماق في الشش اما ان يصب عليه  
حار ولا خير فيه اذا غلى السماق في الماء النار ثم يلقى فيه ما خضر من بقل الزمان  
ويجعل فيه كم من جوز مدقوق وكحاً من جوز صحيح وتبزر القدر بكونه يابسة  
وفلفل ودارصيني وخولجان مدقوق وتغرفها على تزيده قد زرفوقها جوز  
مدقوق على ما تقدم من صفة اللحم وتزيينه وانثر فوقها جوزاً مدقوقاً ونعفاً  
مقطوعاً وقدرها ان شاء الله تعالى

يؤخذ من اللبن على مزار اللحم والكم دامت  
متوسطة الحوصلة فان كان شديد الحوصلة فليكن ثلثاه حامضاً وثلثه حليلاً



ثم يوقد تحت بنار لينة ثم تنزله وتغيطه وتصب عليه ساعة فينزل اللبن الى اسفل  
وتصعد الماء الى فوق فتصفي الماء عنه وتتركه ناهية ثم تأخذ اللحم من الكف والعصير  
وتقطع لطيفا وتغسله وتسلقه وسلقه خفيفا ان كنت مستبحرا ثم تخرجه  
من القدر وتغمز من ماء بارد وتنشفه فاذا اسال عنه الماء وصفت القدر التي  
فيها اللبن على النار بعد ان يطرح اللحم فيه ويوقد تحت بنار لينة حتى اذا غليتين  
فشرت باد بخانا وقرعاً مقطوعاً وبصلاً مدوراً وطرخة على ماء ساعة  
واطرحة في القدر حتى اذا غلي عليه طرحت فيه باقة نعنع فاذا انعقد فرش  
عليه قليلاً قليلاً من ذلك الماء المصفى منه قبل وامسح حول القدر واتركه على اللحم  
ولا تطرح فيه من الانوار الا الكون وحده ثم اخرج النعنع الاول واطرح فيه نعنعاً  
طرياً لئلا يسود فان لم يتال بسواده فاطرح مع الكون كزبرة يابسة وان اصبحت  
الهلين فاطرح فيه فتأخذ اللبن فتغليه كالأولى وكذلك  
الحم ويكون اللبن طرياً وليل اللحم طرية فاذا اطرحت الحواج طرحت عليها طرياً  
الحصرم في ثلاث دفعات ثم تترك الانوار في خرقه كما ان مصروراً في القدر وهو  
كزيب ويكون دأريبي وخولجان مروض جميعه فاذا انعقد اللبن مرش عليه  
قليلاً من ذلك الماء المصفى منه وامسح حول القدر واتركها على اللحم حتى ان شئت

البدة

البدة مسبوكة او شحم دجاج مذبوا او زبد او ان شئت ان تجعل فيها عوص الهليون  
بقلة الحنظل او قطف عوص الحواج المذكورة فافعل ثم هدها على النار ليرتفع الدسم  
ثم اعرفها

ان المصيرة في الطعام كالبدر في ليل التمام اشراقها فوق المويد كالضياء على الظلام  
مثل الهلال اذا بدا للناس من خلل الغمام في صحفة مملوءة صفراً من جزع التمام  
فدا عجت كاني هيرى اذا انت بين الطعام حتى لو ذمال الهوى هواه عن طلب العيشام  
ولقد راي في الكرم خطأ فبادر بالعيشام ولقد شكك ان يكون موكل البر الامام  
اذ ليس ثم مصيرة تستغنى السقيم من السقام لا غرو في اتيانها من غير اتيان الحوام  
فنى اللذينة والعزينة والبعينة في الانام

يؤخذ من لحم حل صغير فيقطع طوا الأمتل الاصابع ثم يجعل في القدر بعد غسله قليلاً  
ويصبت عليه زيت طيب وعود خولجان وعود دار صيني ويطرح عليه كزبرة  
وطرية وبصلاً مقطوعاً وينضج قاذلح دز عليه قليلاً وكسفره يابسة وكروناً  
مدقوقة ثم يسلق السلق وتلقته في القدر ثم يدق المضرد فانا عا ثم يلقه عليه ورفه  
يؤخذ لحم مجزج مما على الاضلاع فيقطع قطعاً راراً



ويجعل في قدر تطيفة بعد غسله بالماء تطيفاً ثم يصب فيه من الماء ما يغمره ويطرح فيه  
 مصلاً مقطوعاً فاذا اغلى طرحته فيه جوفاً ومدقوقاً ومصلاً مدقوقاً ثم تطرح فيه  
 شيئاً يسيراً من بادجان مقطع صغاراً وتغليده ثم تطرح فيه من البزارة كوزة يابسة  
 وقلقل فاذا اغليت بالبزارة انزلتها عن النار لئلا يتشيط ولا يكون لها مرقة الا قد  
 مغرقتين وتغمرها وتقدمها **باب في تطيفه** يوحدهم فيه  
 اضلاع فيصلون حتى يصلت ثم يخرج فيقطع ذقفاً طويلاً ويجعل في قدر تطيفة  
 ويصير معه حصصاً مريضاً ويجعل كثير مقطع ودأري صيني وخولجان ويؤخذ  
 سلق فيقطع اصوله على قدر اللحم ثم يصل على حله في قدر اخرى وتغزل فاذا انضج  
 اخذ كف لوز مسحوق ناعماً واخذ بياضاً من عشرة بيضات فيضرب باللوز المسحوق حتى  
 يختلط ثم يعزل ناجية ويؤخذ بصل مدقوق ذقاً جديراً فيصير فوق القدر  
 لبن مريض قدر رطل فيصب القدر ثم يؤخذ ذاك اللوز والبيض فيصب فوق القدر  
 وتغمره على النار وتترك حتى تسكن وتعرف ان شاء الله تعالى  
 يؤخذ كم سمين بعد غسله تطيفاً فيقطع قطعاً ذقفاً ثم يجعل في قدر ومعه ساق  
 بصل مقطع وحصص مبلول مقشر ومزيت غلب وملح ثم يغلى حتى يقارب النضج ويؤخذ  
 البصل الطري فاستحقه بيضاء من خمس بيضات ثم الق فيها ذلك وخذ اضلاع سلق

مصلوقة

مصلوقة فمطعمها طويلاً والقهان في القدر فاذا انضجت بزمزت بقلقل وكوزين  
 وشي من كوز وثلاثة اسنان ثوم واتركها حتى تسكن واغمرها وقدمها ان شاء الله تعالى

**باب في السعال والاسهال**  
 البزارة كوزة يابسة

يقطع اللحم بلا عظام على حكاية الفلية في  
 الصغر وتغسله بغسل تطيفاً وتأخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح معه قليل زيت  
 الشحم مدقوقاً حتى لا يكون له حمض وتتركه في قدر تطيفه فاذا اداب الشحم مع الزيت  
 طرحته عليه اللحم بعد صلفه على حدة فاذا انقلبت فسقه قليلاً ما الحصرم فان لم يحضر  
 فما الساق مذابا فيه لوز مدقوق مصفى الى ان تراه قد نشف ما قد رطلاوا  
 من الماء الحصرم واحمر فان كان مع الماء حصرم قليل خل وعسل فيكون طرياً للحسل  
 وصب ما الحصرم في وقت واحد وبزرة بكرة يابسة وقلقل وقلقل وخولجان  
 ودأري صيني وكوز مدقوقه يكون من القلقل والخولجان نصف درهم ومثله ملحاً  
 واستقها راحة زعفران وخذ اللوز المقشر قدق بعضه ناعماً وبعضه جريشاً  
 مع لبان خبث لظرفه على راس القدر وتسخن حوالى القدر بقليل سداب بعد ان انضجت  
 اللوز الناعم بقليل ما ورد وحركت به اللحم وتغمر من السداب في وسطه قليلاً  
 لياخذ طعمه ثم تنزعه وتكون القدر قليلة المرقه مجرداً الا ما يكون تغدر الصنيع







ورفع الكتل يذنب ملعقه حتى يتداخل الكتل في البيض وتراعيه برفق حتى يجمد البيض  
وينضج فاذا استحكم صيبت عليه من العسل المنزوع الرغوة مقدار رطل ونقبت خلل  
الكتل بمثل من غير عقرسه وقلة الهندام حتى يتداخل العسل في خلله وتركته بعد  
لحظة وانزلته وذررت عليه سكر او لوز امقطعاً مصبوغاً الواناً وقدمتها  
ان شاء الله تعالى **صفة معشوقه اخرى** يوخذ التمر الجيد من اجماعه وينزع  
عجمه ويتروك في اناء ثم يوخذ اللوز فيقشر عن قشره ويحصر ثم يوخذ خرد من التمر ويتروك فيه  
مع حصاة من سكر وتصنع منه شمياً بالبلوط وصنفته بان يتروك في يده اثنى عشر  
ليلاً يلتذق التمر بالكف ويعمل منه ماشاً ويفرده ثم يحضر مقل تطييفا ويصف ما  
اعده من التمر المعمول واحده الى جنب اخرى الى ان يمتلئ ارض الفملى ثم تغلب عليه مشيراً  
طوباً مقدار ما يغمر ثلثي التمر ولا تغمزه كله ثم يتروك في خلل التمر المصفوف غداً قليلاً  
احاد امفردات ويدبر على الجميع خشخاشاً غير محصر ثم ترفع على النار ويتما حتى تغلي  
الحراة قد وصلت الى السكر واللوز ولا يتركه كثيراً الا لا يزوب السكر فاذا عرف ذلك  
يهد الى مريض يكون قد فقسته جميعه وضربته وخططت به قليل من عفران امراو  
وتحققه خففاً جيداً فاذا علم ان الحراة قد وصلت الى اخل التمر قبل البيض المحقوق  
عليه ثم يرفع براس ملعقه واغمر تمره تمره قليلاً بحيث يدخل البيض خللاً الى التمر

ويصير

ويصير تحت فاضلاً بينه وبين القلى واجمع ان لا يكون البيض كثيراً بحيث يعملوا  
على التمر فاذا علمت ان البيض قد نضج واستوى فاعمد الى عمل منزوع الرغوة وفيه  
قليل ما ورد وكافور واطلبه فوق التمر واتركه لحظة واما يصير الطعم المالح ان كان  
من النار واعمد الى لب لوز مقشور فقطعه صفراً الحبا الميار واقسمه قسمين وصغ احداهما  
ثم صغ على راس الجميع جملة من اللوز الصفر والى جانبها جملة من اللوز الابيض والوسط  
من اجلا القسمين ثم اعمد الى الخشخاش قد حمضته جيداً فدون على راس الجميع دماً كثيراً كثيراً  
بحيث يغطي الجميع واعمد الى سكر مدقوق قليل الدق فدون بقدر ان يستدبره وخذ سيرا من  
قشره على الجميع وقدمه ان شاء الله تعالى **ثالث** ان العسل في التمر  
يا سائلي عن اطيب المأكول سالت عنه اليوم غير جاهل خذ يا خليلي اضلاعاً من لحم  
وكحم فخذ بعد وشحم فاقطع من اللحم المسمن السمين الرطب واغسله بالماء الفراج العذب  
واطرحه في الطبلون ثم اقله بالزيت والابواب حتى اذا صار فيه احمر  
قطع عليه بصلاً مدوراً وبصلاً رطباً طرياً اخضره والى عليه سداً باو كزوا  
وسقده مرياً وزنجيلاً وفاقلاً من اجله قليلاً واصنعف عليه بجله هليو  
واقصص عليه بيضه عيوناً مثل نجوم النكاح المنيرة وزهق النرجس مستدين  
وادرم عليه قطع السدا وبعضه قام بانتصاب وقرب الطابق في غلاف



او سلة من قصب الخلافة ثم اذكر الله وكل غنياء اكلاً لذيراً طيباً مريئاً  
**الباب في النار والبعوض في النار**  
**المطبوخات في الياسة** **الباب في الياسة** **الباب في الياسة**  
**الباب في الياسة** **الباب في الياسة** **الباب في الياسة**  
يشرح اللحم ويقطع قطعاً ليست بالاصغار مع شحم ويطحخ مخضرة بصل او كرات بنطى  
صحيح ايضاً يجعل في اعلا اللحم ويطبخ ويزيت وقطعة دار صيني وخولجان مشد وخين  
ويطبخ بكونه يابس ومن اجب زاد فيها من كون سبير او فقص عليه بيضاً عتيقاً  
حتى يلا وجه القدر ويكون مقللي حجر ويقدم بحاله في طبق ويعزز في كل بيضة طاقة  
سداب ويلبس المغلي رقاؤه مقوون الوسط على قدر سخته ليغطي سواد ظاهره اذا قدم  
على المائدة **صفة زينة الكوز** وتعمل ايضاً على هذه الصفة جيناً مقطوعاً  
وباقي مبنوئاً وتنفص عليه بيضاً عتيقاً ثم تستوشن بالمشاب حتى يختلط المح بعضه  
بعض ويغم راس المغلي ثم يخرج الجبس من خلاله ويقطع فوقه ويزين بلقائن وسنوج  
ورقاق مقلو وهذا يطيب بفراخ وفراخ معهما بخير كم مجموعة ويقدم في القدر

بصل

بصل مدور فيقطع رقاق مثل الدراهم ويؤخذ برمة تطيفة فيسط ساق  
ويبقى عليه قلقل وكزبن وكرويا وييسط فوق ذلك بصل مقطع دراهم ساف وفوقه  
كم وابزار وعلج ساف وفوق ذلك ساف بصل ويعتم برغيف ويطبخ بنار لينه حتى  
يدرل وتقلبه في غصارة وتقدمه ان شا الله تعالى **صفة مخومة اخرى**  
يؤخذ فروجان سمينان فيفصلان بجل تطيفهما وبجولان في قدر ويجعل عليهما من  
الكزبن الياسة درهمين ومن القلقل والخولجان والزنجبيل المسوق من كل واحد  
ربع درهم ومن الدار صيني المدقوق درهم ثم يؤخذ من الخثلاثي رطل ومن البصل رطل ومن  
الكزبن الرطبة او قية ومن الزيت نصف رطل فيخلط جميع ذلك ويصب القدر ثم يطبخ  
عليها برغيف ويجعل على الجمر حتى تدرك ثم ترفع عن النار وتترك حتى تسكن وان شرح  
الفروجان تشويجاً رقيقاً كان ذلك ابلغ في طيب اللون ان شا الله تعالى **صفة**  
**مخومة اخرى** يقطع البصل المدور امثال الدراهم ويشرح اللحم  
ويغسل تطيفاً ويصبت اولاً في القدر زيت صالح وتطرح ساف كم وساف بصل  
ويؤخذ عصارة فيصب فيها مغرقات من الخل الحامض ومثله ما كان في القدر  
كزبن يابسة وقللاً وكرويا ويصب القدر وتغم برغيف حتى يبيض ولا يحرك  
ثم يقلب الى غصارة وتقدم ان شا الله تعالى



يوحذ فوجان كسكروان بعد تطيينها فيوصلان ويجلان في قدر ويجعل  
 قليل كزبرة يابسة ومن الفلفل والدار فلفل والحوالجان والريحيل المسحوق من  
 كل واحد اثنان ومن الدا صيني المسحوق نصف درهم ثم يوحذ من الخل نصف رطل  
 ومن البصل مثله ومن ماء الكزبرة الرطبة اوقية ومن الزرعي اللينط المعروف  
 بالثاني اوقيتين ومن الزيت العذب ثلث رطل فيخلطان جميعا ويصبتان في  
 القدر ثم يطبق عليهما دغيف ويجعل على المرح حتى ينضج ثم يرفع عنه النار ويترك  
 حتى يسكن وان شرج الفروجان تستريحا غير رقيق كان ايلع في طعم اللوز ان  
**سبعة عشر دواء جيلون لاني المردى** يوحذ اهلون الغض ويسلق  
 خفيفة ويقطع صفاردا ويجزل ويوحذ اللحم فيقطع صفاردا ثم يوحذ شحم الزجاج  
 وقوانها ويكودها فتقطع في القدر بعد ان تنطف غير الكبد فانها تلقي اخرشي  
 ويصبت عليها زيت معشوك ومحصر من صوف وملح مسحوق ويباض بصل وكزبرة  
 وكراوات جميعه تقطع ويصب عليه من الماء اقل مما يضره ويقلى حتى اذا انضج  
 اهلون فيها مع جوز مذقوق وجوز مذقوق وزيتون مقشر من زاده ويطرح  
 فيها الكزبرة يابسة وفلفل ويوحذ بضع فيكسر في غصارة ويطرح ايضا فلفل  
 وكزبرة ويضرب من زاده جيد او يكون قلاطحت فيها قبل البيض الحشن والريون

ثم يقبض

ثم يقبض فيها البيض وتحرك ويصب فيها شي من مري ويطبخها حتى ينشف ثم حذر  
 دغيفا وتورخو اليه على قدر القدر وافله في مقلى برت على حلة ثم اجعله فوق  
 اللحم الذي في القدر مع ازاره فاذا اردت ان تغرفها فاعرفها فوق ذلك  
 الرغيف وقدها ان شاء الله تعالى **دواء الحنك**  
 من كان يعجبه لون على قمر من الجيوب فبالخل يغتسل اني اذا ما اناس كان معهم  
 ما قد يضر من الالوان في الزمن فاني اشفي في الحنك بهذا **دواء الحنك** من الطعام الذي لا يشفي  
 ما كان بالخل مع سكر به وما سواه من الالوان يجزئي ان الصبيغة للسكنج  
 كجذعي اديب بالفقه والسنن والحرمية جدا اني تقضي نفع الصلابة للاعضاء  
 والمضيرة لون قد اسر به **دواء الحنك** من الطعام الذي لا يشفي  
 عندى اشتاق شهران الى السن فوجاة لا ازال الدهر اطلبها من الطهارة فاعطى غاية  
 اذا اديرت بقدر ثمر عاكها طوق من الخل والابرار في قون واركت ساف لم تون  
 وساف من بصل حلون ومن وساف باذنج قد قشرت او جففت مقطعة في مثال الدهن الحشن  
 وان جعلت سوى باذنجها جزرا جائلك في غاية التظبيب والبنن واصيب عليه من المري العليق  
 وما قطعت من كزبرة طيب من الغض حتى اذا اكلت في قدرها وعلت اطبقت من فوقها قوصا من القرن  
 وشلتها فوق نار بعد وقتها ومكنت من لحيها والذهن حتى اذا انفتحت اخذت دسوها  
 اولتها في انا واسع البدن







على النار هذا فان جات رقيقة فاعقد راسها بلباب من خبز سمدا وبلوز مدقوق  
 مقشورا وجوز مدقوق ناعما ومرش عليه قليل ماء وبرد وغطها ثم اغرفها مع خيار  
 مقشر اليابس **السبانخ والبصل** في عمل الحار **والبنينا** صفة جزيرة **ورقة الحار** ما خذ من اطايككم الجزيرة  
 بالطول على مقدار ما ينقطع العلايا وتقطع من السنم مثل ذلك ثم تاخذ بصل فيقطع  
 صفار او تسحقه لا يستعين وتغسل قدر او تنظفها وتلقى اللحم فيها بلا سنم ثم  
 تحمها ولا تجعل فيها بنا ولا خلا الا اللحم وحده فاذا علمت ان اللحم قد ارضى للماء ولم  
 يتبق فيه شئ من ماء فالق في القدر البصل المسحوق وشيا من ملح والى السنم ثم اقله  
 ابدا حتى يطيب ويرخي دهنه ثم الق فيه ابزازه وخرطاك وخرطاك وفلفل وكزبرة  
 وكرويا فاذا غلى وهذا فانزله واعرفه وقدمه ان شاء الله تعالى **جزيرة الحار**  
 تعمل على هذه الصفة التي تقدمت والى فيها بدل ما كان بنا وشيا من رازياخ  
 مدقوق وخل وجيع الابرار وكلما في الاول من العمل وتجعل فيها شيا من رخصه ان  
**السبانخ والبصل** يقطع اللحم امثال الاصابع وكبد وسنم ويجعله  
 في بومه ويطبخ فيه كزبرة رطبة وبصل وشوك فيه قليل فلفل وملح وثرثيا  
 وسكرتين ثم او قد تحت القدر النار وحرك اللحم حتى يبيض وصب عليه من الماء ما

يكفي

يكفي لقلبه ثم او قد تحت القدر حتى تغلي ثم خذ حصا مدقوقا فالفه في  
 ثم حركه فاذا انقطع فذق القدر فان اشتبهت الملوحة واجعل فيها مريا وحر  
 ثم اقطع بصل واطرحه فيها واو قد تحتها حتى يبيض البصل واطرح فيها  
 يسير فلفل وكزبرة يابسة وكرويا فاذا اكل رخصها واجعل فيها مريا حارا  
 وقطع فيها كزبرة رطبة وسد ابنا واطرحه فيها والى فيها شيا من رخصه  
 ثم ارفع القدر عن النار ان شاء الله تعالى **السبانخ والبصل** في عمل الحار  
 يوخذ من اطايككم الجزور اربعة ارطال وطرطل كبد وطرطل سنم ثم يقطع  
 الجميع قطعاً مستطيلة دقا فاقا ثم تاخذ طرطل مقطعا فثقبه في قد  
 بعد غسل الكل وصب عليه ثلثي رطل زيتا ونصف رطل ميا وثلاثة دراهم ملح  
 وتنزع رغوته ثم تعطيه حتى يثقف الماء وما الى البصل والكشفه وحركه  
 والى فيه السنم واد من حركه حتى يغلي اللحم والسنم ثم تسحقه رطل  
 جيد فاذا ارفع اللحم فالق الكبد وحرك القدر والى فيها سد ابنا مقطعا  
 دراهمين وحرطاك حتى تظهر ليجته وتسحقه ربع رطل مريا وفلفل وكرويا  
 وهذا وان كانت لحم غنم واليتة وكبد فان اذلية تقوم مقام السنم  
 يوخذ اللحم الرخص السمين فيقطع صفار



ويجعل في قدر بعد غسلها تطييفا ويصب عليه زيت عذب وملح وقليل ماء ويغلي  
حتى يقارب النضج ثم يجعل فيه بياض البصل مقطعا وبادجان لطاق مقطع  
شبه الدرع لم قد تق بالما والملاح فاذا انضج البادجان جعل فيها من الخل مغريتين  
فاذا انضج الخل جعل فيها من بن عتيق مداف بشي من اللوز ويزر كنز وقلقل  
وهذهها وقدمها ان شاء الله تعالى **وصفة حور وبن عتيق**  
يقطع لحم الجزور ويجعل في قدر بعد غسلها ويلقى فيه ملح وزيت وبصل يحتاج  
وكرات روى وخمرة كرات فارسي وباقية كزبرة وطبقة فاذا اغلى البصل  
تزعجت رغوته فاذا انضج اللحم فاجرح البصل والكرات الرومي والفارسي الكزبرة  
ثم يزره بقلقل ولوز مدقوق وازد لها ثريد وصب عليها شيئا من زيت طيب  
واغرفها وقدمها ان شاء الله تعالى **وصفة الحارثي**  
**وصفة الحارثي** **وصفة الحارثي**  
يؤخذ اللحم فيدق في اللحم حتى يصير مثل المخ ويترك في قدر تطييفة قليل ماء  
حتى يغلي ثم يطرح عليه اللحم المدقوق فاذا اغلى اخذت رغوته ثم صب عليه زيتا  
فايقا وملحاً وبياض البصل المقطع ثم يغلي ويحرك ويلقى فيه كزبرة يابسة مدقوقة

وقلقل

وقلقل وحصر مبالول وتطرح عليه طيب مقشر مسحوق ويصب عليه بياض البيض ويترك  
حتى يجرد وتعرف **فان لا ينفك** امصلية طرحت فيها في وقت الفاء واللوز مصلا  
ايضا وشيئا من كزبرة ثم تطرح البيض وشيئا من كزبرة بعد ان ينضج البصل والندير  
واحد **فان لا ينفك** يحصر مية او سماقية او ليمونية القيت فيها وقت طرح اللوز  
ماء احدها بقدر ما يكفيها ونعناعا وبقلة الحما ان شئت وقني وخيار فاذا  
نضج الجميع القى فيها ثريد وندير واحد **وصفة حور وبن عتيق**  
يؤخذ اللحم فتدق صفاراً مثل السم ثم يؤخذ ابرار طيب وبصل وسذاب  
فيقطع صفاراً ثم يدق لسكنج حتى يصير مثل المرهم ثم تاخذ دار صيني وقلقل  
وكرويا وما كان في الخلا ويزن ثانيا فتدسه عليه ولحم حتى تخلط ويصب عليه نصف  
رطل الية مدانة وما احببت من الفواكه اليابسة مثل الجوز واللوز والعشيق  
ويضرب له عشر بيضات في انا ويصب عليه فانه يحى مثل الفريضة وتقدمها ان شاء الله  
**وصفة حور وبن عتيق** يؤخذ لحم حور من الخد فيشرح ويدق ناعما ويلقى  
ببياض بصل مقطع صفاراً وكرات البقل مقطعة وابرار مثل كزبرة وكون  
ودار صيني مدقوق ويخلط الجميع في الحور ويكبب بزيت طيب فيعزل في انا ثم تاخذ  
قدر انظيفة فتغلي فيها من الماء ما يغمر الكبد فاذا اغلى فاطرح فيه المدقوق وخذ



ويصوب فيه زيت طيب وحمص مروض منقوع ويصل وكراث وكزبر  
 مقطعة ويغلى حتى يقارب النضج ويؤخذ ثلاثون درهما من لوز مقشر  
 مدقوق مثل الخ جيداً بما يطرح فيه ويتذكر فيه ملح بقدر حاجته ويضرب  
 عشر بيضات ويصبت عليه ويجرك شديداً حتى تخلط البيض مع اللحم ويذرفه كزبر  
 ورايحة فلفل ودارصيني ويتذكر حتى يسكن ويعرف ويقدم ان شاء الله تعالى  
**الباب التاسع في عمل العسل المذوق**  
**والملحاة صفة عجبة ببيض الدجج**  
 ثم تصب فيه اوقية من زيت عذب ثم يمد الى عشرة بيضات فتقضمها في غصاة  
 وتصبت عليها ثلاث اواق لبن حليب وتطرح فيها كف فستق ولوز وجوز مدقوق كله  
 تضربه ضرباً جيداً ثم تصب في القلي حتى اذا انضج الوجه الواحد قلبت الآخر  
 واتوا بها مثل البسر في غاية الجودة والطيبة **صفة عجبة ببيض الدجج**  
 تاخذ من البسر الحريف ثلاث باقات فتقطع صفاً اذا لم تضلق في قدر ما حتى  
 ينضج ثم تحول الى القلي وفيه زيت فيقلى به حتى يحمر ثم يخرج الى غصارة تطيفة  
 ويعد الى عشر بيضات فتقضم عليه ويضرب جيداً ويصب القلي وهو يغلي بالزيت  
 حتى اذا احمر الوجه الواحد قلبت الآخر فاذا انضج فرتبه مع سكرجة خل ان شاء الله تعالى

تعالى

**صفة عجبة من باقل** يفيض الباقل الاخضر من قشره ويصاق ثم يلقى بالزيت حتى  
 اذا انضج فعليه كما فعل بالصل وضرب بالبيض غصارة وصب القلي واقل  
 الوجه الآخر وقدم مع سكرجة خل ان شاء الله تعالى **صفة عجبة ببيض الدجج**  
 تاخذ اللحم فتدقه بالسكين مع الابوار الوطية والكرات حتى يصير مثل الخ ثم  
 في القلي وتصبت عليه شيا من مري فاذا استحك سقيته فلفلاً وكزبرة ثم تخرجه  
 القدر ونضيرة ثلاثة اجزاء وامنه بمصل وجوز كثير وثلاث امانه برحين  
 وفستق ولوز كثير والثلاث الآخر اسفيد باخ بجن ولوز مسحوق والثلاث الذي  
 بجن اطرح عليه شيا من كوز والذي برحين التي عليه شيا من سنبل وقرف  
 مسحوق والذي بمصل اطرح عليه دارصيني وكروبا ثم خذ الرقاق مع العجين  
 فاعمل منه سنبل سحاً من كل الالوان وليكن لثاقاً ثم خذ قدر افاقله فيها ادم  
 كثير وزيت معسول ثم اجعله فيها صفافاً وضعها على نار بجم كثير وانزلها  
 من البيض ما يعجز السنبوسج ثم صب عليه واجعله على فخ ليز او في ثنور مادي  
 فاذا جمد اخرجه واتركه حتى يبرد قليلاً ثم نكهة بخوخ فرتبه مع العسل  
 تاخذ اللحم فتدقه بالسكين حتى يصير مثل الخ وتاخذ



الصلابة فتقنع بها مثل ذلك ثم يلقى في قدر تطيفة بزيت مخسول ودسم كثير ثم  
 يلقى الصلابة مع اللحم في القدر ويحركه على النار حتى يبيض ثم سقه مرياً وفلفلاً ودسم  
 ثم تخرجه وتجعله في غضارة وتكسر على كل رطل لحم خمس بيضات مع الحماة وتأخذ على  
 ساعة فتزله حرقاً فتصب فيه دهناً او زيتها وتضعه على نحر فاذا احمر الزيت ضربت  
 ذلك بالبيض حتى يخلط جيداً ثم تصبه في القلي صبا يرفق ويتفقد ساعة بعد  
 على النار حتى يتبدأ خله الدهن فاذا اقلبت القلي رففت بنار حتى يبيض على نحر ويجعل  
 واذا اقلبت الجانبين فهو احسن والا فصبه بكاء ويكون صباغه يبيد زبيب فانه  
 اطيب ما اكل **صفة اخرى** يؤخذ بياض البيض ونشا فيضربان جميعاً  
 ويؤخذ لوز وفستق ولبن جليل يغلى فاذا انضج صب عليه مري **صفة اخرى**  
 تأخذ عصاره فستقها وتغليها بزيت وملح حتى يجار ثم تأخذ عشر  
 قاضرها بشي من فلفل وكزبرة وطبخه مقطوعه ثم صبا على العصا فيرداؤها حتى  
 وقدمها ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تقطع كزبرة وكرات ويقل  
 بزيت وتصب عليه مخرفة مري ومعرفة خل ويؤخذ عشر بيضات وتكسر في غضارة  
 وذرة عليها فلفل وورق سذاب ويضرب القدر ويقلب عجة على الغضارة  
 يؤخذ البيض فيضرب بياضه على حدة ويلقى على البياض شي من غسل

ويضرب

ويضرب به ويقطع عليه سذاب وطرخون وتنعق وباذروج ويضرب جيداً ويجعل  
 قدر ويؤخذ تحتها حتى يتعقد وينثر عليه شي من كرون ودار صيني ومري وزيت وقليل  
 في جام وينثر عليه الصفرة التي عزلتها بعد ان تعقدتها بسكر وتقدم ان شاء الله تعالى  
**الباب الثاني في عمل الاخذ والبايات السرخيات**  
**صفة اخرى** يؤخذ اللحم البقري بشرح اللحم ويقطع البصل  
 والا يزار الرطبة ويطرح في قدر ويصير فيه زيت فايق فاقاذا غلت القدر  
 واحمر اللحم اسقه فلفلاً وكروياً وقليل مري واطرح فيه اخذ اشاً  
 مسحوقاً بقدر الحاجة واقض فيه بيضاً وهداها **صفة اخرى**  
 يؤخذ اللحم فيقطع مثل تقطيع القلايا ثم تأخذ الشحم فتقطع صفاً افيقل  
 فاذا اذاب اخرج اللحم ثم يطرح فيه ابزار طبة ويقل مقطع واللحم ثم يلقى حتى اذا  
 انقلى اخذت اخذ انا بقدر ما يحتاج اليه وطرحته عليه ثم تأخذ دار صيني وفلفلاً  
 وكروياً وشتيا من خل وما راخ فتلقية فيه ثم ترش عليه شتيا من ماء وتقدم به  
 وتقدمه ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يقطع اللحم ويغسل  
 ويجعل في قدر تطيفة ويصير معه قليل ملح وزيت ويؤخذ تحتها حتى يجار ثم يرد  
 بصل وكزبرة وطبخه ويطرح فيه ويجعل فيه خل ومري وقليل ماء وفلفل



وكرهه وشي من اخذ ان يفتق عليه يرض ويقدم ان شاء الله تعالى  
**باب الحاذق والنار في عمل اللسان الحاذق**  
**باب الصناعات اول من عمل اللسان الحاذق** وذا ان  
قال لطباخه في يوم بارد وقد اهدى له حمار وحش اصلح لنا منه ما وملكاً  
فانه يوم بارد ثم قال اني اجدين قد هفت نفسي الى اكل شي فيه مزاراة وحرارة  
فقال بعض ندمايه اصلح الله الملك اني اكلت كما مبرداً من ماء وملك بصباغ قد عمل  
من المصل والجوز والثوم فقال كسري لطباخه اصلح لنا هذا الصباغ فاكله  
واللحم والطحخ في الماء اذا اخرجت اللحم عجيناً فاذا انضج فقربه اليها اولاً اولاً  
فعل ذلك الطباخ وقرب اليه اللحم وغرف له من العجين فكان ياكل اللحم والعجين  
في ذلك الصباغ فلما اكل كسري الماء وملك بالعجين والصباغ استطاب ذلك واكل  
منه اكل كثير اولم ياكل في يومه ذلك عنبوه واصبح في غلة فاكل منه استطاب  
له واقام ثلاثة ايام يدعوا به في كل يوم فاكله وسمى ذلك الصباغ الخنشة ثم  
استن به الناس من بعد كسري فاكلوا به الماء وملك والسمل والكرنليات  
بوخذ اللحم من اللبن والسمام والصرع والافخاذ فيحسن عملها لطيفاً  
ويصلق صلته خفيفة وخرج من الماء ويرمي الماء عنه ويجاد الى الفدر ويصير عليه ماء

ويلقى

ويلقى فيه ملح وعود دارصيني وعود خولجان ولا يلقي فيه بصل ثم يغلي فاذا اغلى عليه القى  
فيه شبت ثم انضج فاذا انضج القيت عليه الايام واليايسة وهي كزبرة وفلفل ودارصيني  
مدقوق ويخرج ويعود في قدر اخرى مع يسير من المرق ليلا يبرد ثم يند الى العجين الشديد  
وابسطه بالسويق على مثال الجرماد ثم اعد بالسكين فقطعه شواير ثم الفه في الماء  
وملح الذي اخرجت منه اللحم واغله حتى ينضج وان احتجت الى زيادة ثم اغرقه بعزقة  
من عيدان الخلاف واجعله في وسط طيفوريه وان احتجت ان تترك عليه من الصباغ  
وصف اللحم فوقه وحواليه ثم قربه مع صباغه **صفة عمل الصباغ** يؤخذ  
من المصل حزوين ومن الجوز ومن الثوم جزو فجمع ذلك في قدر ويصبت عليه من مرق  
الماء وملك ما يقره ويزيد على غمره ثم يغلي على النار فاذا اغلى القيت فيه عصى نخي سبع  
ثم اغرقه في جام نظيف وقدمه **وجبة عذبة كالبخار** يؤخذ من  
الطيب اللحم واسمه فيقطع مربعات بلقي في قدر نظيفة ثم يقطع عليه بياض بصل وكران البقل  
ويلقى به مع قليل زبد وكف حمض مرصوص وعود دارصيني وعود خولجان ويغلي ويرش  
برغوة ثم يطرح فيه كل الفواكه اليابسة من الجوز واللوز والعنب واليندق فاذا استوى  
ونضج اللحم ادقت الوخين بمرق والقيته في القدر والقيته فيها ما كان ينقل من الحاشي مع كف  
ملح وفلفل ودارصيني مدقوق وكرهه يابسة وكرون ويا فاذا اهدأت فقطعت فيها







وفلغلاً وكزبرة يابسنة ثم ترش عليه قليل خل نشته شياً وشياً من صعدان كان  
رطباً ولا يقابل شياً ثم يطبخ ذلك حتى ينضج ثم تترد الخبز وتغرف المرق عليه ويؤخذ  
باللحم والعصيان والطرد بين **توبين** **الحمى** يؤخذ من اللحم السمين فيقطع صفاراً  
ويوضع في القدر ويطرح عليه حصص مبلولة وبصل صحاح وملح وقليل ماء ثم او قد  
تحتة حتى ينضج فيكون اسفيد باجاً ثم تقطع من الماء رقيق باربع قطع وصفه  
في القصة وروءه من السم أو الزبد وليكن الخبز حاراً حين يخرج من التنور  
ثم اغرف عليه من تلك المرقعة على مقداره ودق سكر او دوه على التريدي قبل  
الغرف وصف حولها اللحم وقدمها **صفة توبين** **الحمى** يؤخذ من اللحم السمين  
تأخذ من اطابيبكم خروف فتقطعه وسطاً ثم تجعله في قدر تطيفة وتلقى  
عليه شياً من ملح وحصص مبلولة صب عليه من الماء ما يغمره او قد تحتة حتى ينضج  
اللحم وصب عليه نصف سكر حار وخذ قليل خمير محض فاذهبه بقليل دهن وصبه  
في القدر وذر عليه شياً من قلندر مدقوق وليكن ترديد لها خبزاً لا يابساً حاراً  
فاجعله في الطيفور دية ثم اغرف عليه من هذه المرقعة واجعل على شياً ولا تغرف  
الا وقت تقديمها فان الخبز اليابس اذا ابتل قبل ذلك فسد طعمه وقدمها ان **الحمى**  
يؤخذ حبها من وزيب فبدقان بالماء ولغصهما

في غصاة

في غصاة ثم يصب قدر تطيفة واطرح فيها حصصاً مبلولة وكزبرة رطبة وخذ  
المقطع المغسول مع البصل المقطع فاطرحهما في القدر ثم اطبخه حتى ينضج ثم اعجن عجينة  
وتقاً ثم خذ برمة قد غسلتها وضعت فيها شياً من سمين ثم ضع ذلك العجين في البرمة  
وعظمها واجعلها في تنور حتى تنضج ثم اخرجها واضربها ثم اغرف من ذلك المرق **الحمى**  
عليها وذر عليها سكر سلباني وقربها **صفة توبين** **الحمى** تأخذ من حليب  
تجعله في برمة تطيفة ثم تطبخه حتى يغلي وتطرح فيه رؤوس بصل صفاراً وخذ  
ولا يغفل التحريك حتى يغلي فاذا غلى فاطرح فيه كحاسميناً مقطوعاً مضوقاً الى  
معه حصصاً مبلولة وكزبرة وافنقه بالابزاد المنقذم ذكره وذر عليه سكر او قد  
ترياق **الحمى** **الحمى** يؤخذ قدر تطيفة فيلقى فيها قطع من اللحم وسطاً وتقطع  
عليه ابزاد رطب وسذاب وملح وبصل وكزبرة يابسنة وقلندر وارصين **الحمى**  
صحيحين واعمل الى شرايح مدخنة فالقها في القدر والى كف باقلاً مبنون **الحمى**  
اضلاع سلق والفة في القدر وخذ قطعة عجين مع ابازير يابسنة مرة ثانية  
وكل العني في تثنية الابزاد فاذا انضجت واستوت فافقص من العجين بيضات  
على مثال الكواكب ثم اعد الى الخبز النقي الجيد فقطعه بالسكين لثماً وضعه في  
وروءه من الزبد ثم اغرف عليها المرق وصف اللحم حول التزيد والسلق وزيتته



بالبيض والجبن اذا وطعنا وقدما ان شاء الله تعالى **صفة طيبة**  
**تخذ من لبن زباد** يؤخذ من اللبن الرايب الحامض اربعة ارطال فيعقد  
 على النار كما تعقد المضيرة ويلقى فيها من السكر السليماني الابيض منا ويحرك فيه  
 ساعة على النار ثم يذرف فيه من لبن الجبن السمك المفتوت المنحول الملتوت بالزيت  
 العذب بشي صالح ويحرك ساعة حتى يصير مثل الملبقات ثم يعزف في قسعة  
 واسعة ويعزف حوله كم سكباج او غيره من الالوان التي تكون صفرا المحضنة  
 وتقدم ان شاء الله تعالى **صفة بيضاء مفتوت لا يزلها**  
 تاخذ لبنا حليبا ونضبه في قدر وتحركه حتى لا ينقطع فاذا سخن فالتى فيه خبزا  
 مفتوتا وشيا من فلفل فاذا علمت انه قد ابتل فسقيه من السمن مثل ما يستقي  
 الفالودج فاذا اذبح فاغرفه في قسعة وقد هيات له شوى دجاج وفرخ وسفيا  
 مقطعا وقدما ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يؤخذ لبن حليب  
 فيصير في قدر ويلبخ حتى يغلي فاذا غلى فالتى عليه كما سميها مقطعا وسطا  
 واجعل فيه حمصا مبلويا وسيلقا وكزبرة رطبة وافواه الطيب حتى يبيض فاذا  
 نفع فاسخ ما فيه من لحم وسيلق وحمص وضعه في قدر اخرى مع بسير مرققة ثم  
 اعجنه عجنا ديقا فزق الطهي وادق من عجينة الفزاني في القدر بالجبن اليابس

المدقوق

المدقوق المحقق في الثور وضبت عليه سمنًا وغطه حتى يبيض ويبرد ثم اخذه و  
 كما ينبغي وصبره في قسعة واغرف عليه اللحم والرق وذرع عليه سكرًا او قشنة  
**صفة اخرى** تاخذ دجاجة فتقطعها وتصلتها ثم  
 جدى او كم الضان فتغسله فيه وتطرح حمصا مبلويا وزيتا مغسولا  
 وخولجان ودارصيني صيحكا وشيا من ملح فاذا غلى اخرجت رغوته واخذ  
 اللبن الحليب فصفينته فوقها واطرح فيها بصلًا مدورا وجزرا مصلوقا  
 فاذا غلى جدا اخذت لوزا مقشرا من قشره فدقته ناعما ونقصت عليه  
 خمس بيضات واخاطته بخل غمر ثم نظرحه في القدر وتسقيها كزبرة وقليل  
 فلفل وشيا من كزبرة ودورها وانزلها عن النار وقدما **صفة اخرى**  
 تاخذ كما سميها فتقطعها للتريد ورضيره في قدر وتصب عليها من الماء غمر  
 وشيا من ملح وخل وبسير من يصل مقطعا ويوقد تحتها حتى تغلي ثم يرش  
 عليها شيا من لبن حليب التي فيها بصلًا صيحكا واتركها من الايزار ففلا وكروبا  
 وكزبرة مصرورة في خرقة كان والى فيها شيا من سداب وكرفس مربوطين  
 وتخذ لوزا مقشرا فدقته ناعما والقة في قدر اخرى وتصب عليه من ذلك المرق مخل  
 وديق به ثم اغلى على النار فاذا غلى فالتى باقى مرققة اللحم عليه او بقدر ما تغت



فيها من الخبز والبق فيه شيا من السكر بقدر ما يكون طعما لتستطيعه ثم  
صدر دجاجة مشوية وان شئت مصلوقة فانثمل لحمها تنقأ صفاء را  
ثم القه في المرق المصفى ثم خذ رغيفا سميدا رقيقه وانخله في خل خشنك  
ثم القه في القدر على المرق المصفى ثم ضع القدر على نار فائره وحركها وروها  
بدسم القدر او سمن ثم اغرفها ووصف اللحم حولها وقر بها ان شاء الله تعالى

**باب الرابع والخمسون في عمل الفلاد**  
**باللحم والاريا صفة قلية اللحم**

يشرح اللحم رقيقا ويجعل  
القدر على النار وفيها زيت ويغلي اللحم المشرح فيها ويرش عليه من الماء والملح فاذا  
تغلي تترك عليه كزبرة يابسة وكوئا ورايحة فلفل حتى اذا اظهر طعم الملح اخذت  
من بياض البصل فاسحقه مع طحين اللوز المقتشور ثم ترش على القدر خل خمر  
ويبلغ البصل واللوز عليها ظاهرا ان شاء الله تعالى

ناخذ من لحم خروف قوي القوام عظامه عرضا ثم نغليه في القدر مع كم الكنف  
مقطعا قدر لينة ومثلها البقر ونقطر عليه زينا طيبا وتود تحتها فاذا انقلط طر  
شيا من بصل وتسلق حمصا وتغلي له فاذا ابغى قليلا بعد ان ترش عليه ماء ولحما  
اطرح المحض المصلوق فوقه وازار امدق الزين يابسة وكرويا وقليل فلفل ودار

وخلعش

وخذ عشر بيضات فاضربها في غصارة حتى يختلط مع الازار وقليل مري فاذا  
الحم والق عليه البيض المضروب وحركه حتى يثقل وان احببت ان ترش عليه خل خمر  
فاقل **صفة قلية شامية** ايتا ناخذ من كم حملا شيا الكنف فتقطع من  
احمرها على هيئة فص النرد وكذلك الالاية ثم تغسله واضلعه صلفه و  
وتخرج من القدر وتغوله ثم ناخذ جزرا امثلي اللحم فتقطع مثل الجوز وتصلقه  
ما اللحم الذي في القدر حتى يبارد البضغ ثم تخرجه وان صلت معه حمصا منقوعا  
فاذا اخرجتها وضعها على طبق خلاف حتى يثقف وتخل مقلي فارفعه على النار وصبت  
زينا طيبا او شيرجا طريا واطرح فيه الجزر والمحض المصلوق وقلبه حتى يجمر فاذا  
تغلي فاعزله وخذ الدهن فاطرحه في القدر البرام واترك عليه بياض بصل و  
الازار كزبرة يابسة وكرويا ودار صيني مدقوقة وفلفل دانق ونصف  
ونزعفان ثم اطرح اللحم المصايق وقله بالدهن والازار فاذا انقلط تحقه وتنفخ  
عليه قليل مري ومثله من المرتة ثم اطرح فوقه الجزر المقلي بعد حطها عن النار  
واغرفها وقدمها وان احببت مع المري خلا فاعمله معقورا ان شاء الله تعالى  
بوخذ من كم الكنف والاصلا فيفطر طوا الام  
وتلقيد في بركة ويلقى معه شيا من ملح وزيت وقلبه فاذا اجمرت شمس عليه



قد اذيب فيه قدر ربع طلحوز مذقوق فاذا انشف ونضح القيت عليه زيادة  
دهن وقطعت فيه بياض بصل وبزرتة بكزرة يابسة مذقوقة وكرويا وكون  
ودارصيني مذقوقة بقدر الكزبرة ومراحيحة زعفران ولقد اودصب فيها موريا وانثر  
عليها جوز امروضاً وقدمها ان شاء الله تعالى **قيلة اخرى** يؤخذ لحم حمل  
سمين وليكن شحمه على اضلاعه فيقطع من الاضلاع والكف اربعة ارطال قدر اصبعين  
اصبعين ويغسل ويجعل في قدر واجعل فيها زيت وملح ويغلي بياض بصل ثم  
يصب عليه قدر طلحوز ويغلي حتى ينضج ويتشف فاذا انقل طرحت عليه ابزارا يابساً  
حتى يحمر ثقليه فاذا اخذ طرخل وذيف فيه نصف درهم زعفران والطرح مع سداب  
وكرفس مقطع فاذا اغلى فاقطع النار وهددها واعرفها وقدم معها كل البقل  
ان شاء الله تعالى **قيلة اخرى** يؤخذ لحم اخضر من رخص الية سمينة  
فيقطعان صفاراً كالبنذوق ويصلى نصف البقح ثم يرفع وتعرف المرققة  
وتطرح في القدر زيتاً والالية فوقه واللحم بعدة ثم يغلي حتى يحمر وينضج ويلقى  
عليه الابزار المذقوق الكزبرة والكرويا والدارصيني ثم يؤخذ ثلث  
مري وثلث مرققة الصفاق وقدر ما يذيب لك ملوحتة ثم يصب عليه وتقطع النار  
وتهدد (وتعرف) ويقدم معها خبزاً مقشراً

يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفاراً ويجعل في مقلى برام ويجعل عليه بصل مقطع مثله  
واليه مقطعة ومزيت عذب وطلحوز ويغلي حتى ينضج الجميع ويذر عليه ابزارا  
وطبناً وثقلية حتى يحمر ويعرق في دهنه فاذا احكم نضجه طرحت عليه قليل ما ملح  
وسكنته وعرفته ان شاء الله تعالى **قيلة اخرى** يؤخذ لحم  
يؤخذ اللحم السمين الرخص فيقطع صفاراً ويصلى في قدر فاذا اغلى فيها ما  
يفمن ويجعل معه قرع مقطع وباذنجان صفار مقشّر ويصلى الجميع ثم يخرج اولا  
القرع دون نصفه ويخرج بعد الباذنجان وقد نضج فان اخضرته وما نضج  
ويؤد تكيده فلم ينضج ويخرج اللحم ثم تعرف المرققة من اسفل القدر وتطرح فيها  
دهناً ومزيتاً طيباً ثم تقطع بياض بصل وتتركه فيما مع ابزارا يابساً مذقوق  
كاملاً وتطرح اللحم معه وثقلية حتى يحمر ثم الطرح فوقه القرع وقلة حتى ينضجان  
والطرح الباذنجان وقلي البقح والكز الدهن واعمد الى مري وزعفران ودان  
ومثله مرققة وصب ذلك على القدر واقطع النار وهددها وان اردتها حامضة  
فاجعل عوض المري خللاً وموياً واعرفها وقدمها ان شاء الله تعالى  
تأخذ الساق الجيد فتدقه وتغلي ما ونضجه عليه ثم يقصر  
ساعةً ونصفيه ولا نضغي منه شيئا تستعمله في هذه القيلة ثم تأخذ ربع رطل لوزاً



مدقونا ناعا فذيقه بالغم الاول من السماق ثم تعمد الى ثلاثة ارباط لحم حمر سمين  
فتقطعها صفاراً تسترخها ثم تحسله في قدر مطبوخاً وتطرحه فوقه وتصب عليها  
زيتاً طيباً ونصف رطل من دجاج وتوقد تحتها حتى يبيض ويتزهر بكرزق يا بسنه  
وكرويا ود ارضيني وتضع يا بس مدقوقة وبياض يصل مقطر وتصب عليه السماق واللوز  
وتتركه حتى يثقف ويسود وانه تحرقه بل يكون فيه يسير مطوبه ودق حصاة سكر  
ودرها عليه وسكنها واغرفها ان شاء الله تعالى **قليلة رطبة الدوزخ** تاخذ  
لحم حولى من المقدم وتقطعه صفاراً وتقطع معه الية ثم تاخذ اصول الخس الحار  
فتقشرها وتقطعها مثل اللوز وتاخذ حمصاً منقوعاً فتطرح الجميع بعد صلوا اللحم  
في القدر كما فعلت بالقرع فاذا قارب الكل النضج فاخرج من القدر واغرف  
المرقة وصنعها ونشف اللحم واللحم اصل الخس ثم اترك في القدر دهناً غزيراً او زيتاً  
واطرح بعك الجوارح مع ثلاث صلوات مدقوقة وبزرهم وضع اللحم وقلة حتى يحمر  
وبزره ثانياً ثم تصب عليه مرياً وخلاً صغيراً وان جعلت عوض الخس الميموا كان طيباً  
وافضل من قليل مرقة قد اديف فيها نصف درهم زعفران وانتز فيها كغريب  
منقياً او سكر زودها واغرفها وقدمها ان شاء الله تعالى **صفحة الدوزخ**  
**صفحة الدوزخ** يؤخذ لحم احمر كشقاريج ووجه الكنف والية فتقطع الجميع

صفاراً

صفاراً او يغسل نظيفاً ثم يؤخذ قدر نظيفه فيغلى فيها من الماء ومن  
يعمر اللحم ثم يصلق اللحم فيها ثم يرفع منها ويؤخذ مقلى نظيف فيصبت فيه زيتاً وتطرح  
الالية فوقه حتى ينسلي ثم ترمى اللحم عليه ثم تقطع عليه بياض يصل وقلة حتى يحمر وذر  
عليه ابراً مدقوقة وكرويا ود ارضيني وسنبلاً ويسير قوتلاً ثم تاخذ عشر  
بيضات فتقطعها عليه بعد بسطه في المغلى ولا توشش البيض ولا تحركه حتى يبيض  
ويجى مثل عيون البقر وذر عليه ملحاً مسحوقاً وادمد مع خل خمر وتقل او جبار  
ان شاء الله تعالى **صفحة قليلة حارة** يؤخذ شراخ من لحم حمر سمين  
مقطعة مثل الدراهم فيصلق ان صلقة جيدة ثم يرفعان بقليل مرقة معزولة  
ثم تنصب مقلى مقعراً فتغلى شريحتين او ثلاثة كل بقية ثم تغلى الصحاة كما يغلى الشراخ  
وترفع الجميع الى صحن ثم تصب الدهن الذي قليت به في القدر ثم تقطع عليه بياض يصل  
وتغليه وبزره بقليل وكزبر وكرويا ويكون وليخذ ان راحته مسحوقه وصبت عليه  
مرياً وخلاً مثلها من المرقة فاذا غلى نصبت من القدر على الصحن الذي فيه الشراخ  
وذيف مع خرد لا مملوء ان احببت وقطع عليه سداً اياد قديمة ان شاء الله تعالى  
**صفحة الدوزخ** يؤخذ من اخلاص حولى سمين ثلاثة ارباط  
تقطع اقل من طول الاصبع بعد ان يفصل صلوا صلوا ويصب عليه مرياً وبزرهم



تخريجهما على النار حتى ينشف فاذا انصف بوزنها بكرة وكرويا وكون وفلفل ودار  
ويصبت عليه ثلث رطل مري ونصف رطل خل وتندبها على الحجر وتوشحها بمقدار اوقية  
ينيد مرياني وتغسل جواربا باوقية اخرى ان شاء الله تعالى **الباب الخامس من الحماض**  
**في عمل الكشائيات المطيبات الخريبات هذا الاسم الواحد على**  
هذا اللون سببه ما يحكي قير من بعض ملوك الفرس كان كثير السفر بعسكره وكان  
قد اخذ طاهيا عربيا مجيدا لا تعرفه كان اذا ما نزل من ركابه ومن عوده عن  
اقبل على الطاهي وقال له كشت بيا فتكوز عنده سراج قد عملها على الحجر او كم مصلوق  
فيقدم ذلك له مع صبريخ فانفق في بعض ايامه انه اقبل عليه وقد شرح اللحم ولم يكن  
او قد نازلا فاخذها ووضعها في مقلتي وصبت عليها دهنًا واوقد تحتها وشرش عليها  
ما وملأ وقطع فيها بصلًا وازان اندقوقًا وغطاها بفضارة وصاص واصدوم  
نارها شديداً ليجأت في اعمل تكون عروقة بياها ودطوبتها ودهنها **استطابها**  
الملك وكان يطبخها منه فساها الطبخ كشتا بيا وفرغ منها الواناء وعلقتها  
الناس بالحم والالية وسموها كشت ودنية والفرق بينهما وبين العلايا ان هذه  
لا تكون ناشفة بل رطوبتها بل تنقل برطوبة بسيرة ولا تكون كثيرة  
مثل للرقدة بل كمالها شفت رشت عليها من الملح او خل او جال الحصرم او المري

مخلوطا بمثله ما الليمو او هي بين المقلتي والمصلوق فمن ذلك **صنعة كشتا بيا**  
**الباب السادس من الحماض** يشرح اللحم تشريجا رقيقا ويغسل جيذاً ويخرج في القدر  
ويصبت عليه اوقيتان زيتا وقليل ملح وعود سذاب وتنصب على النار ويغطا راسها  
حتى ترخا ماها ثم تسقى فلفل وكزبر وشي من دار صيني وقليل ما كاخ وتعزف ان شاء الله  
**صنعة كشتا بيا اخرى من صنعة ابن سينا** يشرح اللحم تشريجا رقيقا  
ويخرج في القدر وليكن اللحم حمله ويلقى معه شحم الدجاج او زيت ويصبت عليه من ماء البصل  
او قنية ونفلي ويرش عليه ما الليمو امخلوطا بمثله مري فاذا انصف طرحت عليه كزبر وكونا  
وقليل فلفل وتعزف ان شاء الله تعالى **صنعة كشتا بيا اخرى من صنعة ابن سينا**  
اللحم ويلقى في برمة بعد غسله ويلقى معه حمص مرصوص وكزبرة رطبة مقطعة  
من ماء البصل معزفه ومن ماء الحصرم او قيتان ومثلهما ما وعود خولجان واوقية  
طيبا فاذا انصف سقى اوزان اندقوقا كزبرة وكون ودار صيني وعزف ان شاء الله  
**صنعة كشتا بيا اخرى من صنعة ابن سينا** يوخذ لحم مجزغ فيشرح رقافا ونفلي في برمة  
ويصبت عليه شي من خل فاذا انصف بالخل يورث عليه ماء الحصرم ويندب عليه اوزان اندقوقا وشرش  
عليه قليل من طنجور ويغرف ويقطع عليه سذاب **صنعة كشتا بيا اخرى من صنعة ابن سينا**  
اللحم الرخص تشريجا رقيقا وتعزف في شي من مري بماء ثم اخذها في القدر عليه كزبر



مد فوقة شيئا كثيرا وكوئا وكزويا وقليل فلفل ثم تغلى في دهن ويرش عليها مطبوخ  
وما فاذا انضج قطع عليه كزبرة رطبة وسذابا وتعرف ان شأ الله تعالى **صفحة**  
**كتاب الطب** يشترح الكبد ويغسل تطيفا بالما البارد  
ينقع في الخل ساعة ويغسل ويصب عليه بعد جعله في الفدر او قنار من الزيت وشلها  
دهنا ويغلى حتى يقوى ثم يرش عليه مري بنطى ويجركا حتى ينضج وينثر عليه بوزار قليل  
فلفل ويقطع عليه سذاب ويقدم ان شأ الله تعالى **صفحة** **كتاب الطب**  
يؤخذ اللحم الرخص فيقطع صفارا (مثل المحصر ثم يغسل ويجعل في قدر ويغمر بالزيت ودهن  
الالة او دهن الدجاج ويغلى بقليل سذاب وكزبرة رطبة وما يصل وبلغ عليه حمص  
منقوع ومقشور وشي من مري وخل خمر ويرش عليه فاذا انضج صب عليه شيئا من سكر الجبين  
وبزور بكثرين وفلفل ومرش عليه بعد غزاه ما الورد وقدمه ان شأ الله تعالى **صفحة**  
**كتاب الطب** يؤخذ لحم الخروف من الشحم ارجا  
وارطب كم يكون في الحبل فيلشخ شترج رقيقا ويصير في غصارة تطيفة ويغمر بالما  
وفيه ملح من العذاة الى نصف ثم يرمى عنه ويغسل تطيفا حتى يبيد ايضا ثم يلقى في قدر  
ويلقى عليه عود دار صيني وقطعة خولجان واوقية تربت وترفع على النار ولا تقطع شيئا  
شي من الما فانه يورخي ما كثر لا فاذا غلى غليتين التيت فيد كف حمص مروض مبلول

والسحر

واستخرجت له من ما البصل عشر بل درهما وصبيته في الفدر الوقت فيه ونزل ثلثة دراهم  
ملح وعود سذاب صحنها وعشرين درهما من ما الفلفل مصعدا حتى اذا بدت تنضج وضع فيها  
قدح من شراب مقشور عطر حلو وغرت ان شأ الله تعالى **باب السداب**  
**في عمل الطب** **الطب** **الوطيات** **والايبات** يحكى ان الطباهجات لم يعمل  
الا في ايام بهرام جور وان السبك كان في عملها ان بهرام جور خرج متصيدا ولا بعد  
في الطلح حتى تقطع عنه اصحابه الى ان لم يبق معه الا غلامان من ابنا الاشراف ثم ظهرت له  
ايات فانها اومر من عند قربه منها ظيما يسبح له فاصابه ونزل وهو يشكي الى  
والجوع وذبح به الزوم فاخذ الغلامان الطبي فشرحا عجزه وميته فتخرج رقيقا  
ثم اخذا ثوب الطبي وشحم كلاء فاذا اباه وجعلا الشراخ في الفدر وذر اعلها ملح  
واوقدا تحتها حتى نضجت ثم صارا الى بهرام جور فاجتراه ان عندهما ما ان اكله  
استطابه فامرهما باحضاره فلما راه قال من افسده فانا ان الله لا يشح هكذا  
ثم اكل منه فامر عند استطابه اياه بان سمي اسما فارسيما ففسره المعشوق ثم  
اعرب هذا الاسم فسمى طباهجة والفرق بين الطباهجة والمقل ان الطباهجة ما كان  
بصلح وتوابل كالبادجان وغيره ويكون بها شترجاء القليد يكون بها صندقا  
كما انصور وتكون ثوابل ذلك **كتاب الطب** يؤخذ اللحم ويشرجه



و تغسله نظيفا و تطرح في القدر نصف رطل ماء ثم تغليه و تطرح عليه اللحم و تصب فوقه  
 زيت طيب و قليل ملح و يقطع فيه بادجنان مقشر و يصل مدور فاذا انضج و تشفى اللحم  
 و شئت عليه ما كان او مري قدر نصف مخوفة و مثله خلا ان شئت ثم تغلى  
 الاوزار المدفوق الكرفس و الكرويا و الدارصيني و الكون فندره عليه و تحركه و تغسل  
 حافات القدر مخوفة ما و يترك حتى يسكن **صفة طباطباجة من عجين طوري**  
 يؤخذ اللحم فيشترج رقيقا و يغسل و يطرح في القدر و يصيب عليه زيت كثير و يلقى فيه  
 و تصب على النار حتى يغلي و تشفى الماء و يدبر عليه قليل فلفل و الجوزان ثم تاخذ الجوز  
 الطري الرطب الذي قد وضع في الملح عشرة ايام فتغسله من الملح و تقطعه شريحا شواير  
 و تبسطه في القدر حتى يتغلي ثم تكسر بيضات و تصربها بما كان او مري و تصبها  
 عليه و تجدها و تقدمها ان شاء الله تعالى **طباطباجة من عجين خالص**  
 تاخذ عضادة فتصب فيها من المري البطني ربع رطل و من العسل الجيد اوقية و تصربها  
 فاذا اختلط صفيها بمخل ثم صير معها درهم كزبرة و نصف درهم دارصيني و دافق  
 فلفل مدفوق ثم تاخذ من رخص طيبين فتشريحه تشريحا رقيقا عريضا و تصيره في  
 هذا الدجاج ساعة ثم تضع قدر على النار و تصب فيها اربع اواق زينا طبيا فاذا  
 صار الزيت يغلي طرحت الشراخ في القدر بصياها مع وزن دافقين ملح مسحوقا

ثم يطبخ

ثم يطبخ اللحم حتى ينضج و ينشف الصباغ ثم يعرف و يقطع عليه سدا و شي من خردل  
 اخضر و يقدم و هي طباطباجة الجذائبة و ان شئت فاعمل بدل الفلفل دافقين الجوزان  
 و البصل واحد **صفة طباطباجة من عجين عذرا و انا و من المواتق**  
 يؤخذ شراخ من لحم جذي شمين او حولى من الضان فتقطع اضابعا و تجعل في قدر و تصب  
 الملح حاجته و يصيب على ذلك من الزيت ربع رطل و يجعل القدر على النار و تاخذ عضادة و  
 فيها رطل خل حمر و تدق و تب فيه ربع رطل جوز او لوز امدق و قاناعا و من لباب الجوز  
 السمك المنخل خمسة دراهم و يضرب و يصيب فيها و يغلي حتى تشفى في دفعات  
 و لا تزال تفعل ذلك حتى يصير جميع الخل واللوز فيها ثم تبرز بقليل فلفل و يكون كزبرة  
 قليلا و تغلي في عرقها و دهنها و تنزل و تقدم ان شاء الله تعالى **طباطباجة من عجين**  
**للجذام** يؤخذ من لحم حمل حولى ثلاثة اطنان من الحمرة و اصفاة فيشرح و يغسل  
 نظيفا و يؤخذ قدر نظيفة فيصب فيها رطل و نصف ماء و يغلي ثم يطرح فيه خرقه  
 كتان فيها كزبرة و يكون و دارصيني لمشد و ده فاذا غلى طرح اللحم و لا يزال حتى  
 ان ينشف فتدبر منه خرقه الاوزار و يصيب من الشريح الطوري نصف رطل و من  
 دهن الدجاج ربع رطل و يغلي الى ان ينضج و يثقل و دهنه فاذا ابر من القلي طرح  
 فيه من الاوزار دافقين من جيبيل و دافقين زعفران مسحوقا و يصيب عليه من العسل المنزوع

الزيتون



رطلان ويتحرك حتى يذبحي اخذت له اربع اواق نشا واذ قمتها باوقيتين  
 ما ورد و اوقيتين ما وصيته في القدر ولا تزال تحركه الى ان ينفقد فاذا  
 انفق اخرجت النار من تحته وعقدته حتى يقذف دهنه وانزلته عن النار  
 وغرفته ويكون قدر مضئت جوترا او لوثر مقتشورا فتنثره عليه وتقدمه  
 تثبت ان تعمل عوض النشا دقيقا سيدا فا طرحه قبل العسل حتى يتقل في الدهن  
 يا نسا وابتعه بالعسل وحركه الى ان ينفقد واخرج النار من تحته كما فعلت اولا  
**طباخة اخرى** بسترح اللحم ارق ما يمكن وبعسل نظيفا ويستخرج  
 البصل في الهاون خمسة عشر درهما وتحمل القدر على النار ويجب فيها زيت طيب وشحم  
 مقطع فاذا انقلط اللحم عليه فاذا انقلط صبع عليه ما البصل فاذا انشرب الماء بزرته  
 بزره وكرويا وفلفل وزنجبيل مدقوقة فاذا انقلط بالابرار سقينه مري سقينه  
 فيه ربع رطل لوز مطحون او طحين السمسم وتتركه على النحر هذا فان اردت غرقه  
 عليه شرايا عطرا وما ورد وقطع عليه سدا باا وقدمه ان شاء الله تعالى **طباخة اخرى**  
 يوحذ من الشرايح المتخذة من حبل حوى ثلاثة  
 ارطال فتجعل بعسلها في قدر ويصبت لها من الزيت ربع رطل مع مثله دهن البية  
 مذا ابا ومن الملح درهمين ويزال من النار ويصفى رطل ما ينضج مع نشا فانه ينضج

ونشف

ونشف صبع عليه من الزى الطرى ثلث رطل ويدر عليه من ابرار من القلندر والزنجبيل  
 ومن الكزبرة والكرويا والدارصيني شي يكفيه ثم تعرف منه نحو الثلث فانه يוכל منها  
 طباخة طيبة ويصنع القدر بعد ذلك اوقيتان خلا ويصير عليه الى ان يוכל ما عرف  
 من القدر ثم تعرفه بعد ذلك وتدر عليه سدا باا مقطعا فانه لون طيب ان شاء الله تعالى  
**الباب السابع والعشرون في عمل النشور في النور**  
**في النور** خمسة جنت يوحذ من طالد البرملى يوحذ جنب حمل  
 فينظف ويخرج نخاعه وغده واسقيد جنة وكبد وطحاله وكلوته ان وجد فيه  
 ويبيت في الخل ويلقى عليه كف ملح وكفان ابا زير يا بسنة وهي الكزبرة والكرون والقلندر  
 والدارصيني مدقوقة فاذا كان وقت الغداة طرى غل وغير ذلك للخل وابرار  
 ذلك ودلى في النور ان شاء الله تعالى **طباخة اخرى** يوحذ جنب حمل  
 فيصاق بالخل الشديد المحض نصف نصفه وتترك فيه حتى يبرد بعد رفعه عن النار  
 من الخل فيلقى عليه الا با زير الياسنة التي تقدمت مدقوقة ويدلى في النور ان شاء الله تعالى  
 يوحذ جنب مقدار ثلاثة ارطال فينضج بخل حتى ينضج ويخرج  
 عليه كزبرة وفلفل وتبينته في القدر فاذا اصبح اخذ مقلى واسعا وضعت نصفه  
 زيتا مغسولا وطحن ناعما وكزبرة وطبقة وضعت اوطا فاذا اخذ الزيت طحن



البقل اخراج البقل وطين فيه الجنب حتى تحترق برش عليه مري وفلفل وقدم ان شاء الله تعالى  
**سنة ثور قنينة مثلاً ان** يوحذ قنينة كبد برينها فتغسل وتنظف  
ثم ينفخ ويصب فيها خل وزيت مع كرويا مدقوقه وينفخ فيها مع درهم ملح ويدنى في النور  
ان شاء الله تعالى **سنة عصفان الحوت** يوحذ كبود الجذا والمخراو  
بما وصفت وزيت صلقة دون البقح ثم يقطع مثل السبورا الدقاق فاذا اخذت ذلك  
اخذت ثروب الجذا والمخراو فطرحتها بعد غسلها في ماء حار حتى ينسبط فاذا  
انسطت جعلت الكبود فيها ونضح عليها مريا وزيتا وعود سذاب وصعتر ثم  
ادرجت وشدت بالمضادين المقلوبة المحسولة بالملح والكرفس وطيب بزيت  
ودلى في النور **سنة حيت برار** من **سنة ابن الهيثم**  
يوخذ جنب حمل فيصاق بالخل الجيد المحض على نصف نصفية ثم يرفع عن النار ويترك  
في خله حتى يبرد ثم يخرج فيعصر عصرًا شديدًا ويطرح عليه الكزبرة والكمون والفلفل  
والدارسين مدقوقه ثم يدلى في النور حتى يقيت وان اردت بعد غليانه يخرج من  
الخل الحار فتضمه في خل بارد فاذا اردت شيه فاعصره ويزره ودله في النور  
**هذا الاسم بانفا رسيته** وتفسيره بالعربية شوي  
القدر ياخذ قدر امني برام لها علو فتقرب في وسطها بين شفتيها وارصها مستقيمة

متقابلة

متقابلة كما الطوق الدائر وتدخل من الثقب الى الثقب عودًا من خلاف منحوت حتى  
تجعل فيها ثلاث عيدان وتسد الثقب من خارج القدر بطين ويصب من الماء في القدر  
ولا يبلغ العيدان والق فيه عودًا من خولجان وعودًا من ارضين واعمد الى  
جنب حمل سمين مع كنفها فنظفه وملحه وزيتيه واجعله على العيدان التي فوق الماء  
وتغطا القدر وطين وتوقد تحتها بنار متوسطة حتى يعلم ان الجنب قد انضج فافتح  
القدر واخرج الجنب واعزله والق في الماء الذي في القدر اذرا ولبنا واعمله كما فعل  
الجواذب وان احببت ان تجعل في الماء شدة (او سكرًا) او زعفرانًا او غيره  
فما فعل مما جعل من انواع الجواذيب ان شاء الله تعالى **سنة سواك الهلام**  
**لابر ايم بن الجدي** يوحذ ابرارات الاهلام الرطبة والتابسة فتشويها  
جدي فابق سمين مشموط في كل موضع مشرح منه وتحكم من باطنه وتشرح  
خلده وتحشيه من الابزار وتاخذ قدرًا مستطيلة مثل السقف برامًا فيجعل  
في ارضها مفر وشا من الابزار ثم يجعل الجدي في القدر ويجعل عليه ايضا من  
ابزارات الاهلام ثم يغمز على خارج ويترك فيه نورا اوليلة ثم يخرج فيجعل  
سقفه من سقا فيد النور ويشتد بشرط ثم يدلى في النور ويقدم حارًا ان شاء الله تعالى  
يوخذ جدي رضيع ويدججه سمينه



فيسطان وينظمان ويؤخذ ثوب حمل سمين فيلف به الجذري بعد ان تلف  
 في ثوبه وتحشا في جوفه ويؤخذ كرسا صغيرا فينمط ويعسل بالماء والكرفس صجحا  
 بغير ان يشق الا بقدر ما يدخل منه الجذري ثم تحبسه ويدخل في تنور الرواس ويبيت  
 فيه ويتخذ له الوان خردل محص ومحلا بزبيب وسكر وغير ذلك ويقدم بعد ان  
 ينحى عنه الثوب فيؤكل كحبه وعظامه وجلده والداخلة التي فيه **صنف شوك**  
**الصفا ليل المظفر** يؤخذ بشما زح سمين وخص في طول البشما زح مما يكون  
 وزنه دبلين ومن كبد الفصيل في طولها مثل ذلك ومن سنامه في طوله مثل ذلك  
 فيشرح كل واحد منها اطول مما يمكن في اسندارة الاصبع ثم يشرب الموى والمزبر  
 والكون والدار صيني مدقوق ثم يؤخذ كل ثلاثة منها من الشرايح فيجمع رؤسها بخلال  
 وتظفر كما يظفر الشعر حتى يجعل كذاك جميع الشرايح ويشد اسافلها ايضا كيلا يتخل  
 ثم يطلى بالمري والزيت والفلفل ويجعل في سقود او خطاف وتعلق في التنور حتى  
 تنفخ ثم تقدم حارة وتقطع على المائدة قبضة قبضة وتؤكل بعد الصباغ  
 ماخذ اخذ انا وفابلا وخولجانا من كل واحد ثلاثة دراهم ومن الصغتر الفارسي  
 مثقالا فذقه وتخله ثم نذيفه بخمر ومرى غليظ وتقدم مع هذه الشرايح  
 فان ذلك غاية في الجود **صنف** يؤخذ جنبنا من الحملان

الصغار

الصغار فتشرحه وتلكه نلع وخل واتخذ ان وصعتر ويجعل في كلاب على  
 فيها ما ورقاق السنبوسج يكون بينهما وبين الجنب اربع اصابع ويطين التنور  
**صنف** يؤخذ الجنب فينطف ويخرج ما فيه من النخاع ويؤخذ  
 ذلك ويعسل بالماء والماء ويتفع في ماء السماق بعد تنشيفه حتى يتشرب حمضه و  
 عليه الا باريد ويدخل في التنور فيخرج ويؤكل حار ومن احب ان يعمل بدل السماق  
 ما حصرم فعل **واستند في اللعين الكاتب**  
 اعدت للاضياف اذا احضرها حنزا انقيا احمر المحمرا يشبه في الحسن اذا ما  
 فوق خوان قمر المنور وجنب ضان وافر امير مخللا مطيبا من عطر  
 جوده الطاهي لنا وعطر من مويه وملحه وبذر ومن افاديه به قد  
 يذنه ليلته وبكر او قد تنور الله وشجر اجردا ينرايه والشرا  
 دلاه في تنوره ودشرا وفابله ساعة مستنظرا انضاجه فيه فلاقا قد  
 حتى اذا الجنب نورا وانفرا اخرجته الطاهي لنا وكبر اجردا الجسد المعطر  
 بحاله الناظر لما نظرا بسر ايسر الخل جنينا دسرا وجا بالجنب لنا مبتدرا  
 احسن شي منظر او مجنرا

**الاصناف**  
**الاصناف**



يؤخذ جدي سمين فليستفوخ بطونه ويتخذ منها عصا بين صغار دقاق ولسان  
 الطباخ فخذى الجدي من داخل الجلد من غير ان يفسده او تحرقه ثم يقشر ما  
 على العظام من اللحم من باطن الفخذين وما دون العجز الى اسفل الاطراف يفعل  
 باليدين مثله ذلك ولا يعرض لكسر عظم من عظام اليدين والرجلين ولا يفصل  
 من بعض ثم ياخذ ذلك اللحم فينظف من عراقي وعذري ويشترج دقاقا فيجعل بعضه  
 وهو الثلث مع العصا بين ويجعل العصا بين ورقاق اللحم في قدر وتصب عليه ربع  
 رطل زيتا ويقطع معه مقدار نصف رطل بصل ووزن اوقيتين كزبرة رطبة  
 مقطعة ونصف رطل خل خمر وثلث رطل موى نباتي ونصف رطل ماء ويصلو صلقة  
 خفيفة ثم يلقى في القدر نصف مثقال زعفران ووزن ثلاثة دراهم ودارينى  
 درهم ولفل و زنجبيل ووزن نصف درهم ومن السنبل والمولينجان نصف درهم ثم  
 يرفع على النار وتترك حتى تسكن ويلقى فيها من السمأة المقطعة مثل العصيان  
 كالجرذق وتكون قطع السمأة مثل العصا بين كل قطعة ويجعلها وتذعها حتى تبرد  
 تخرج ذلك كله من القدر وتضعه على غزال اسل حديد نظيف مغسول ولا تفعل ذلك  
 الا بعد ان يبرد لانه اذا كان حارا ايتلف الاسل وتذعه على الغزال حتى ينشف  
 من الماء ثم تجعله في قفصة وتذره عليه ملحا وتقص عليه خمسة عشر بضة او اقل من

ذلك

ذلك وتحشوا به جوف الجدي وتاخذ رقاقا قد اخذت من فطير رقاق السنبوذج  
 فتجعلها وقاية عن الحشو في جوف الجدي حول الذي حشوته به وفي وجهه ثم تحيط  
 الجدي على الرقاق وان شئت شددته بشريط الا ان الجياطة اجود من الشدة  
 ثم تاخذ الباقي من اللحم فتشترجه دقاقا اخف ما يمكن ثم تاخذ نصفه فتجعله في قدر  
 وتجعل معه من البصل مثل ثلث ووزن الجرذق ومن الكزبرة الرطبة قريب من ذلك  
 قدرا ووقيتين وتصلقه بالماء والزيت صلقة خفيفة ثم تغرف نصفه وتصب  
 النصف الاخر شيئا من الخل والمزى فتعليه غلية وتحركه وتجعله على غزال على هذا  
 المثال الذي قبل ذلك ان شاء الله تعالى ثم تاخذ من السمأة بوزن ذلك الجرذق فالقه  
 حجر بعد ان يكون قد طبخ وسحق سحقا ليس بالناعم واجعل نصف ذلك مع الجرذق الذي  
 لا خل فيه واخلط السمأة مع الجرذق ثم تقدم في رد عظام الفخذين واليدين  
 ثم تاخذ كزبرة يابسة درهمين ومكون درهم ولفل ربع درهم ودارينى نصف درهم  
 وملح ثلاثة دراهم فاخلط الجميع بالجرذق الذي لا خل فيه وافقص عليه خمس بضات  
 واخلط ذلك كله خلطا مستويا ثم احشوا منه احدا الفخذين وقدم الذي ترأه  
 حتى يصير الحشو حول العصا الذي قشر اللحم عنها باعتماد حتى يرد الفخذ الى مكانه  
 واما قبله لا ثم اعد الى ما بقى من هذا اللحم الرقيق كالجرذق الذي لا خل فيه فالق فيه من



الكون ووزن نصف درهم ومن الاجندان ربع درهم وشتي يسير من سدا  
 ثم احشوا به الفخذ الاخر واضبط ذلك على الخدين بما امكن ثم خذ الجردق المخلل  
 فرد فيه ملحاً والقرن درهم كزبرة يابسة ودارصيني وافقص عليه خمس بيضات واطلمه  
 جيداً واحشوا منه احد البدين ثم اعمد الى ما بقى من الجردق فرد فيه شتيا يسيراً  
 من الخولجان والسنبل مثل ذلك ومن القرنفل ربع درهم واجعل فيه شتيا يسيراً من  
 السكر واحشوا به اليد الاخرى ثم شد اطراف البدين والجلين بخيوط دقاف نظاف  
 واشوه وقدمه فاذا ادمرك فانك تاكل منه خمسة الوان مختلفة الطعوم  
 والزوايح في الطبيعة وتأكل من جنبه لو ناسد جالديدا ان شأ الله تعالى  
**المبحث التاسع في شتيا الارواح والطحين**  
**الطري والمالح صفة شتيا في الثور** تاخذ كما فتشرجه طوا  
 ويصير في قصعة ويصب عليه ملح وما كزبرة واجندان مدقوق ربع درهم  
 واذا تشربت فاطلمها بزيت واجعل الشرايح في سيقود ودله في تنور واجعل  
 في السلججه خلا ومرياً واجنداناً وكزوريا وقربها  
 يؤخذ الصرع الوافر فيجسل ويشترج منه المواضع التي  
 يخوف منها اللبأ ثم بعد الى اللبن والمرى جميعاً فتطلبه بعلم ثم تطليه بالزيت الطيب

وتنوع

وتطرح عليه شتيا من دارصيني ونرجيل وتدليه في الثور فاذا انقنع اخرجته  
 وقد منه وقطعته وتقدمها مع خردل  
 سمياً وينقع في رطل خل ورطل حب رمان وربع رطل زيت وينقع من اول النهار  
 فاذا كان من العذ اخرجته وبزيرته بفلفل وكزبرة واجندان مدقوق دانق  
 ودارصيني مدقوق وزينه بزيت كثير وملح وتدليه في تنور لبن الحرارة  
 تاخذ غصارة فتصب فيها خلا وتحنن بصفية زيت وجب زمان  
 وسنين ثلاثة ثم مسحوقه بكزبرة يابسة وانقع الشرايح فيها سبعين ثم  
 اخرجها واطل عليها من هذا الحب رمان المصفى بخل طلياً تحبها ودعها ساعة  
 ثم اشوها في الثور وكلها بخل واجندان وشتي من كوش  
 يؤخذ حوم الطبا او غيرها من الحوم الرخصة وينقع في الخل والملح ثم ينزل  
 حتى ينشرب وينشر على حبل وتشوى ان كان فيها زاده فتكون منزلة الشرايح  
 او اخف واشد نقتنا في الفم ويقل ويبرش عليها في وقت الفل قبل  
 ما فتصير منزلة بعض الفلايا ومن احب لها وهي رطبة على نصيب او خشب  
 خلاف فاذا انتفت على القضيها فافهمها في تنور لبن السدال حتى يكرز ذلك  
 كالشيء والحقيف لها ثم تقدم في طيفوريق مع اتر اصغار بقولة او مخبونة



رفاقاً او اقراص خبز مطبوخة بين و شيرج او طحين سمسم و زما انقل بذلك  
 على النبيذ من يصلح له وكذلك اللفائف  
**فصل في علاج الكس والكدمات**  
 يؤخذ الفزاريح الكسكورية و ما استعملها في السمن فتنظف و تجعل  
 في سفود ثم يداد على الجرح حتى اذا افارت ان تنضج ثقتت صدورها و جعل فيها  
 ما كان و ادبرت و يؤخذ زيت و ملح مسيق فيخلطان و تطلا الفزاريح بر  
 يفعل بها ذلك ما دامت تداد على الجرح فاذا انضجت و احمرت صبت عليها شئ من  
 كان و ادبرت ثم تزعت من السفود و تقدم مع صباغ ان شئت الله تعالى  
**فصل في علاج الكدمات**  
 يؤخذ من الفزاريح السمان فتنظف  
 و تجعل في سفود و تداد على الجرح فاذا اسال ماؤها اخذ لها عجيز قد جعل في قوام  
 الطابيف ثم يؤخذ ثلاث ريشات او اربع فتشد بحيط و يطا بها العجيز على  
 تلك الفزاريح و تداد على الجرح يفعل بها ذلك حتى يستمسك العجيز عليها و تحف  
 فتشقق ثم يطا بعد ذلك و هي تداد لمزى و فلفل و زيت حتى تنفج ثامنا يخرج  
 رقيقة بيضاء جداً  
 كان قد اهداه ابو الطيب  
 ما جرب من المظفر في يوم شدي من الحر يؤخذ فروع كبير سمير و زيت فيسحق

وينظف

وينظف و يخرب بالعود ثم يطلى بالزيت و دهن اللوز و يعرق بالمرى المضروب فيه  
 الماورد و الفلفل و الدار صيني ثم يدخل في سفود و يبلج على النار فاذا احمر و لم يزل  
 الفاه كما هو في الصباغ المعمول من ما حصرم و صحن و باد روح و كرفس و شئ من الخزان  
 طيب و يفت على وجهه الثلج فانه في السقف طيب  
**الباب الحادي والعشرون**  
**في صفة الثوريات والقدوس والخومات صفة ثوريات**  
 تاخذ دجاجة او فر و جاً فتطبخ بها و ملح ثم تاخذ مقلى فتصب فيه شحاً و زيتها  
 و تغل رقيق عجيز في المقل و ترفع جواً بقدر ارتفاع المقل و خذ الدجاجة  
 او الفروج او قرو و جين سمان فانزع جوفها و اسطها على الرقيق و خذ كزبرة  
 رطبه و بصلاً مقطعة صغيرة و سنبلاً و قرنفل و دار صيني و فلفل و صبت عليه  
 خل عروم و زياً و ان شئت غصارة من زيت و جبرقان و نصبت عليه سكرجه من  
 سمن او زيت طيب و خمس بيضات فاخط ذلك كله و صبره على الدجاجة و  
 رقيقاً اخر عجيزاً فا طبقه على الرقيق الذي في الطابق و قد ل المقل في الثور  
**فصل في علاج الكدمات**  
 تاخذ اللوبيا المقتشورة فتشققها و انا  
 ينضج  
 ان ترصها قبل النقع حتى تصير ارضافاً و اغسلها نظيفة حتى لا يبق فيها قشر  
 ثم اخذ من الارز الجيد مثل اللوبيا و اغسله جيداً و اخذ لها و خذ لعل الحار



منها عشرة ارطال من اللبن واطرح الجميع في قدر واترك فيه قطع كم صغار  
شيت قواضر او من كم جدي صبيغ ثم صب فيها شيئا من مري ابيض واطرح فيها  
وطعني خولجان ودارصيني وضعها على حجر لبن حتى يحمى النور فاذا اسكر النور  
في زلالى السمير او الحبل بعد سطره ونطافه وخذ حط القدر وسط  
النور وعلق عليها الحبل وسقه ملحا وطين النور ان شاء الله تعالى  
**الباب الثاني والستون في عمل الجود في حوت**  
**النور السابع منها وبالخلوى جود اية للمعدة**  
تاخذ رقيق سمير من انقى ما يمكن وزنه رطل فقطع لقا وينقع في غصارة  
فخره من ساعة فاذا اربا فصبه في جود بدان وصبت عليه طر غسل  
سكر طبرزد ويصبت عليه من الماء رطل ويترك فيه طيبا وزعفرانا ويلقى  
عليه دجاجة سمير ان شاء الله تعالى **صفة جود اية المنقش**  
لوخذ المنقش الجود البالغ فيغص من حبه ويجعل في جود  
بدان نظيف ساق منه ومن السكر ثمان حتى تمتلى ويكون قد جعلت حبة  
وفوقه رقاقة وان اجبت ان تجعل فيه شيئا من زعفران فافعل واغم  
بالماء ورد وعلق فوقه دجاجة فايقه

بوخذ

بوخذ الموز فيقتشر ويهزل ناجة ثم توخذ القدر فيسط فيها رقاقة  
ويوصف ويصف فوقها الموز ثم يثقل عليه السكر النقي ثم توخذ رقاقة اخرى  
فيجعل فوقه ثم يجعل عليها ايضا من الموز والسكر حتى تمتلى وتغمر بالماء ورد  
عليه دجاجة **صفة جود اية المنقش** تاخذ لباب حروف السمير  
النقى من خبز الفرن او النور فتفركه جيدا وتاخذ لوثر منقش افندقه  
بالماء وتطرحه في اللباب وتاخذ سكر ارقيا فندقه ناعما وتخلطه معه  
وتاخذ قدر امبسوطه واسعه قليلة العلو بقدر رقاقة صغيرة  
فيما ستم الدجاج او شيرجا طريا وتعليه على النار وتاخذ رقاقة بعد ان  
تنظفها فتبسط الرقاقة فيها وتلقى عليها اللباب واللوز والسكر وطلين  
من لبن حليب ترش عليه ماء ورد وتطبق الرقاقة عليه وتعلق عليه دجاجة  
في النور ان شاء الله تعالى **صفة جود اية المنقش** تاخذ ان شيت  
الماء وان شيت طر مازج وتاخذ الجود بدان فتتطفد وتضع فيه الجود  
او الرقاق كما هو صياح وصبت عليه من الماء ايجر وتنجي الجود من النور وتسكر  
النور ثم توضع الجود بدان في النور وتعلق عليه حبة سمير او دجاجة  
فايقه فاذا اخرجت النور خرجت الجود اية مثل الفريضة فتضعها



في طيفورية وانزل عليها سكر او قدما ان يشاء الله تعالى **صفة جود**  
تاخذ جردقة غليظة من سكر حواري ثم تاخذ كما فنقط **صفار**  
من غير ان يكون فيه شحم فاذا قطعت اللحم فاجعله في برمة ثم صب عليه شيئا من سمن وعسل  
ووافل ودارصيني وقرنفل مدقوق كله ثم اطبخه في قدر قبل ان تضعه في النور  
فاذا ابيض في البرمة وضبت عليه شيئا من لبن حليب فاذا اردت تخينه فاترك فيه **البيض**  
سعد واعلم بها فاذا انقعد في البرمة واحشوا به الجردقة واجعلها في البرمة  
وتصب عليها لبنا حليبا وسمنا ثم اكس فيها بيضات واضربها حتى تخلط في القدر  
واجعلها في النور واجعل وعلق عليها جنبنا سمينا او دجاجة فابقة **صفة**  
**صفة جود** تاخذ من الحلي ما يمكن من البطيخ الحلو فنقشره  
ونصف نخاندة الحزبه وتقطعه ويلقى في قدر نظيفة على النار وتوقد تحتها بنار لينة  
وتحركه حتى تخن فاذا اخن فالقه في غضارة والى عليه نصف رطل عسل ونصف  
سكر وعشر بيضات ويكون في القدر شحم الدجاج وضعه في النور وعلق عليه دجاجة  
فابقة ان شاء الله تعالى **صفة** تاخذ لوزينجا او قطا  
محمشوة وتاخذ قدر اقبسط فيها سناف وطايف وسناف شحم الدجاج وحند  
بيضا واضربه مع رطل ونصف عسلا وسكر مدقوق ورطل ونصف لبن حليب

واغمر

واغمر القدر بالشيوخ او الزيت المغسول لئلا تعلق وعلق عليها دجاجة سمنا **عنب**  
مملوح لئلا يسيل الملح عليه فاذا انفع الدجاج اخرجت الجودابة وملحت الدجاج  
ورددته الى النور وقلبت الجودابة في طيفورية ان شاء الله تعالى **صفة جود**  
**صفة جود** يؤخذ عشر بيضات فنقش في غضارة ويؤخذ نصف رطل من  
ماء التوت الاسود فيصب عليه ويطرح فيه رطل سكر ابيض مدقوق ويضرب **صفة**  
له شحم دجاجة ويطرح في الدهن كرمما زجته وتتبعها بصب الخلاوة عليها ويجعل  
دجاجة سمينة ان شاء الله تعالى **صفة جود** يؤخذ رطل  
يؤخذ بيضا من عشر بيضات فتخرج في غضارة ويصب عليه لبن حليب مقدار نصف رطل  
وسكر ابيض نصف رطل مدقوق منخل ويضرب الجميع ويذوب له شحم الحلي في قدر  
ويجعل فيه رقاقة ويصب عليه الخلاوة وتكون القدر في نورها دكي ويجعل عليها  
دجاجة **صفة جود** يؤخذ كرمما زجته رفاق فيقطع  
وتوضع في غضارة ويصب فوقها لبن حليب مقدار رطلين ونصف ويضرب عليها  
عشر بيضات ورطل سكر مدقوق وتغريه واوله قور وتغريه في النور  
الحلي وتخرج حملا ثم توضع رقاقة في القدر التي فيها الدهن بعد ان يغلي  
النار وتقبض عليه الخلاوة وتوضع في النور ويجعل عليها جنب سمين ورا ادا ان



لب الخبز بدل الرقاق كان احوذ ان شاء الله تعالى **صفة جود اية**  
**بطلة لاني صبر** يوحذ من الزبيب الاحمر الحلو فينقا ويضع ليلة ثم يمسح  
ويطبخ حتى يتمز او يصق على رقاق ويخلط به سكر امد قوفا في جود اية  
وتعلق عليه بطة سمينة او جنباً سميناً **صفة جود اية طائف**  
يوخذ قدر فيجعل فيه ساف طائفا وساف رطباً عريقاً على ما حسبك ثم يزد ثم  
تصب عليها البن جليبة حتى يجرها ثم تذليها في تنور وتجعل عليها دجاجة سمينة  
او فرخاً سمناً او جنباً سميناً وتطبخها في التنور قبل الفراع بساعة **صفة**  
**جود اية بكرة فرينة** فاحذ اللحم الرخص فتقطع عليه انزاداً رطباً وكرا  
وبضلاً وتطرح عليها شياً من ملح وتذقه بالصا طور على مكسار ثم قلل وكون  
وكون ومري يضاف اليه مدقوقة ثم تاخذ كماً فتقشرها وتذقها بالسكين  
مثل اللحم وتذورها وتجعلها في غضارة وتقص عليها عشر بيضات ثم تخلصها وتخذ  
القدر فاطلم بالشيء امغشها بنرب ثم خذ ذلك اللحم وضبر منه سافاً في جودها  
ومن الصبابة سافاً على ما امكندك من اللحم والصفاة ثم اطبق عليها رفاقة  
وضعها في تنور ساكن وتعلق عليها جنباً او دجاجة او شحماً او اية فاذا  
نضج اخرجته فرينة وقرتها ان شاء الله تعالى

تاخذ من اللوز والسككواربعة اواق ومثلها سكر (يفضل ان جميعاً ويعز  
ناحية ثم تاخذ من شحم الكلى ثلث رطل وتبل الخبز بالماء ورتاخذ قدر  
فتذيب الشحم فيها وتنزلها عن النار وترمي عنها اللحم وتاخذ كماً ذجه فتضعها  
في اسفل القدر ثم تخبها الحروف ساف لوز وسكر ومن الحروف بالماء ورت  
ساف الى ان يمتلي القدر ثم يوحذ من الجلاب نصف رطل فيسقى ويوحذ لها  
من البيض جزؤ ويضرب غضارة ويسقى راس الجود اية ثم تذليها في تنور وتعلق  
عليها اما جنباً واما دجاجة سمينة فاذا نضج الجنب اخرجت الجود اية وكشفت  
البيض ورميت به وافلت الجود اية في غضارة ان شاء الله تعالى  
تاخذ من الالية نصف رطل فيسقى  
ويصق ويعزل في ناحية ويوحذ من اللينق السمد ثلث رطل فيسقى عجناً  
هلبلاً ويتروك حتى يخمر فاذا اخمر كسر كما يجر العجين القفا فيصير  
مثل قوته ويحمى التنور ثم يحد الى جود اية فيصنع فيها الالية المسلمية فاذا  
خمس عليه العجين ويكون عندك قصبة مثقوبة ممددة في طول ذراعين  
فتجعلها في وسط القدر وتصب فيها عسلاً مصفى منزوع الرغوة في جوف



الفضة حتى يصل الى الجوز اية شتيا بعد شى الى ان نأخذ العسل كله ونضعه  
 فانه يخرج مثل كونا الزناير لذيذ طيبة ان شئنا الله تعالى **في اللوز**  
 جوذاية من سمن فانيق مصفرة كحلون الحاشق  
 عجينة مشرقه لونها من كفت طاقه يحكم حادق فضيحة كالبشر في حيرة  
 وردية من صمغ الخاق بسكر الالهواز مصنوعة فطعمها احلام الطارق  
 عريقة بالدهن حارة تدور بالنفخ من الذائق لينة ملتصقة زبدية  
 وريحها كالعند الغانيق كامن في جامها اذ بدت تزهر كالكوكب الخاسق  
 عقيقة صفرتها فاق في جود خود بضعة عائق احلام الامن الحاشق  
 موهنا الى فواد قلن خافق  
 وجوذاية مثل لوز الحقيق وفي الطعم عندي كطعم الحقيق من السكر المحض معمولة  
 ومن خالص الزعفران الحقيق مغرقة بشحم الدجاج بالشحم الكرم بها من غريق  
 لذيذ طعم اذا استعملت وفي اللون منها كلون طوق عليها من الارى من نوقها  
 يضم جوارها ضم ذيق يدورها في الانفحة وما الحلاوتها من مطبق

نأخذ

نأخذ العسل الجيد الابيض الجيد ما شئت ونضبه في طنجير وتوقد تحته نارا هينة  
 ونأخذ من رغوته ووسخه ونضيقه برقوق ونعبله الى الطنجير بعد ان تطرح قبله  
 في الطنجير مثل نصف العسل سيوجا طريا طيبا وتذيق من النشا في غضارة  
 قدر خمس العسل او سدسه بما وما ورد وكافور بوزن النشا فاذا غلى العسل  
 في الشيرج صب عليه النشا وداوم فيه التحريك الى ان ينعقد ويغذف دهنه  
 ولا يغفل عن التحريك بالاصطام ليلا يعلق وينبغي ان يذاق النشا ليلانه  
 حامضا وان شئت فخذ من الزعفران على القدر الذي تريد فذيقه في النشا  
 قبل صبه وخذ من اللوز المقشور المحض ما احببت فنضفه او رصته والقوة  
 عليه فاذا انعقد وقذف دهنه حط عن النار وبسط في جام قوي مدهون  
 بدهن فستق او لوز وخذ من السكر الابيض النقي فيستق بمسك وذر عليه  
 وبرد وقدم ان شئنا الله تعالى

نأخذ طنجيرا نظيفا فالق فيه من العسل ثلثة ارطال او قد تحته وانزع رغوته  
 وصبه عليه من الشيرج او السمن الطري نصف رطل ثم او قد تحته وقود البشاشي  
 بغلي غليان وخذ من النشا الحلو ثلث رطل فاستحقه في هاون سحقا ناعما وذوقه  
 سائلا ناعما ثم نضبه عليه بما وما ورد وسحق كافورا ومسك واجنه بدني



الى الرقة ما هو قليلا فانه اجود لعمارة والحق من الزعفران فيه نصف درهم  
في الطبخير واضربه ابد لا تفتر من تحريكه من اول ما ينصب الطبخير الى ان  
ترفعه فانما يحى صفاؤه وحسن لونه من جودة العسل والنشا والضرب فاذا  
بد ان يعقد فزد من الدهن وسقه قليلا ثم اضربه ابد حتى يذوب الدهن  
فترصفى الاول فاذا ول من الطبخير فاذا ارضاك لونه وانعقاده وصف ما عليه  
الدهن وانزله عن النار واغرفه في جام وان اردت ان تعملها معككة شديدة جدرا  
فزد العسل وانقص النشا واعقد على العمل الاول وارضحه رصحا شديدا فانه  
يحى معلقا ان شاء الله تعالى  
ماخذ من العسل ما شئت من اجوده وتلقيه في الطبخير وتنزع مرغوته ثم يلقى  
عليه من ماء النشا شحج لكل رطل سكر حبه ملون بالزعفران او بما يستبان ابرويز  
ولكن نشا شحج حينا ثم او قد تحته بنا دليته وفودا رفيقا واضربه ضربا  
جيدا باصطلام فاذا البند ان يعقد فامده بمن جيد طري او شيرج طري فلا تزال  
تسقيه بعد ان تعطينه من النشا الملو ما يحتاج اليه وتعقد حتى يبيض ويتخذ  
وترفعه ان شاء الله تعالى  
ماخذ من الارز النقي

فنعسله

فنعسله بالمال الحار غسلا نظيفا وجففة تفعله ذلك ثلاث مرات ثم يجعل  
الشمس حتى يحكم نشافه ثم يطبخه انعم ما يمكن وتخله بوقايو او تقطع حبيب فان  
اردت استعماله وحده فخذ لكل رطل من العسل نصف رطل من الارز المطحون  
عولت فخذ طبخيرا نظيفا وضع فيه عسلا وتنزع مرغوته وصبي عليه من الشيرج  
الطري نصفه واغله ثم ديف طبخير الارز بقدر الحاجة بتقليل ما وما ورد ويبرط  
كافور مسحوق وصبه عليه ولا تفتر من التحريك بالاصطلام حتى ينعقد ويبيض  
دهنه فاذا بدا في الانعقاد فاسقه مر بد اطريا ثم اذا قذف دهنه نصفه  
عنه وانزله عن النار وابسطه وانتز عليه سكر اطبرزد ان شاء الله تعالى  
ماخذ من السكر الطبرزد النقي جزوان ومن العسل جزو فيتزع مرغوة  
العسل ويسبك السكر وتنزع مرغوته ويخلطان جميعا ويوقد تحتها بنار  
معتدلة ثم يترك فيه اللوز ويحرك حتى ينعقد فاذا انضج سقيته فما وجد  
ما ورد قد شحج فيه مسك وكافور ويرفع ان شاء الله تعالى  
يؤخذ من العسل رطل ويرفع في طبخير على النار وتنزع  
مرغوته ثم يعيد بعد نزوله عن النار ويترك الى ان يبرد ثم تعقد الى صفرة خمسة



بَيْضَتُهُ وَلَا يَكُونُ فِيمَا شَى مِنْ الْبَيَاضِ فَيَضْرِبُ بِسِكِّينٍ حَتَّى تَخْتَلَطَ فَإِذَا اخْتَلَطَ  
صَبَبْتُمَا عَلَى الْعَسَلِ الْمَبْرَدِ وَشَتَلْتُمَا إِلَى نَارِ هَادِيَةٍ وَصَبَبْتُمْ عَلَيْهِ مِنَ الشَّبِيرِ <sup>الطري</sup>  
الطَّبِيبِ رُبْعَ رَطْلٍ وَحَرَكَتَهُ أَبَدًا حَتَّى تَصِيرَ فِي تَحْنٍ الْفَالَوْدَجِ وَفُتِّرَتْ لَهُ لَوْثًا  
فَإِنْ أَرَدْتَ أَنْ تَعْقِلَهُ فَافْعَلْ وَإِنْ أَرَدْتَ أَنْ تَنْزِلَهُ فَانْزِلْهُ وَاعْرِضْهُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى  
**صفة فالودج البليخ** يُوْخَذُ مِنَ الْبَلِيخِ الشَّدِيدِ الْحَلَاوَةِ خَمْسَ بَطِيخَاتٍ  
فَتَقَطَّعَ حَزْرًا ثُمَّ يَرْمَى عَنْهَا الْقَشْرَ مِنْ غَيْرِ اسْتِقْصَا عَلَيْهِ ثُمَّ يُمِرسُ بِالْيَدِ وَيَصْفَى  
وَأَسْعَ يَكُونُ مِنْ شَعْرِ فِي غَضَارَةٍ وَأَسْعَةٍ تَفْعَلُ ذَلِكَ بِالْبَلِيخِ حَتَّى يَنْزِلَ لَبَهُ وَيَقَى  
تَغْلَهُ ثُمَّ يُوْخَذُ نَسْفَ رَطْلٍ مِنْ نَشَا وَيُلْقَى عَلَيْهِ نَسْفَ دُرْهَمٍ زَعْفَرَانٍ مَسْحُوقٍ وَيُمِرسُ  
النَّشَا بِأَوْقِيَّتَيْنِ مِنْ مَاءٍ وَيُوْخَذُ مِنَ الْعَسَلِ رَطْلًا أَنْ يَجْعَلَ فِي طَبْخِيرٍ وَيَصْفَى عَلَيْهِ  
النَّشَا وَيَصْبَتْ فَوْقَهُ الْبَلِيخُ وَيُقَدِّمُ تَحْتَهُ بِنَارٍ لَيِّنَةٍ حَتَّى يَنْعَقِدَ ثُمَّ يَسْقَى الدَّهْنَ  
فَإِذَا انْفَجَحَ وَارْخَى دَهْنَهُ انْزِلْهُ عَنِ النَّارِ وَجْعَلْ فِي جَامٍ وَإِنْ أَحْبَبْتَ أَنْ يَكُونَ  
اسْتَدَّ حَلَاوَةً تَحْلِي بِقَلِيلِ سَكَّرٍ مَعَ الْبَلِيخِ ثُمَّ يَقْدَمُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى **صفة**  
**طبيب** نَاخِذْ جَزْوًا مِنَ عَسَلٍ وَمِثْلَ وَزْنِ ثَلَاثَةِ دَهْنِ لَوْنٍ  
أَوْ شَبِيرٍ طَرِيٍّ يَجْعَلُ فِي طَبْخِيرٍ بَعْدَ إِخْرَاجِ رَغْوَتِهِ ثُمَّ تُوَقَّدُ تَحْتَهُ بِنَارٍ لَيِّنَةٍ  
ثُمَّ تَحْرُكُ حَتَّى يَكُنْ اسْتَدَّ (ثُمَّ يُوْخَذُ مِنَ النَّشَا الْحَلْوِ فِيمَا تَبَا وَزَعْفَرَانٍ أَوْ مَا بَشْتَانِ

دواء ثلثه

أدوية

أَبْرَدٍ ثُمَّ امْرُوسَةٍ حَتَّى يَلِينُ ثُمَّ صَقَّهُ حَرَقَةً رَقِيقَةً ثُمَّ حَزَمْنَاهُ قَدْرَ عِيَارَةٍ وَهُوَ <sup>شباب</sup>  
جَزْوَةٌ يَابِسَةٌ ثُمَّ ضَبَبْتُهُ فِي الطَّبْخِيرِ وَارْضَيْتُهُ حَتَّى تَحْنُ وَيَنْعَقِدَ بِنَارٍ مُعْتَدِلَةٍ فَإِذَا  
قَذَفَ دَهْنَهُ أَخْرَجَهُ أَوَّلًا أَوْ لَاحِثًا حَتَّى تَخْرُجَ ثَلَاثُ الدَّهْنِ ثُمَّ انْزِلْهُ وَاجْعَلْهُ فِي جَامٍ  
مَدَّهُونٍ بِدَهْنٍ الْفَسْتَقِ **طبيب** نَاخِذْ السَّكَّرَ الْقَنْدَ النَّقِيَّ فَتَجْعَلْهُ عَلَى النَّارِ وَتَحْلَلْهُ وَتَخْرُجْ وَتَحْنُ يَنْتَهِئُ مِنَ  
ثُمَّ نَاخِذْ لَهُ قَوْلًا عَلَى النَّارِ فَإِذَا قَوِيَ أَخَذْتَ لَهُ مِثْلَ وَزْنِ نَسْفِ دَهْنِ أَمَّا <sup>شباب</sup>  
أَوْ سَمْنًا أَوْ مَرْتَبًا مَعْسُوكًا طَرِيًّا ثُمَّ نَضَبْتُهُ عَلَيْهِ وَيَكُونُ قَدْ أَخَذْتَ مِثْلَ وَزْنِ رُبْعِ <sup>السكّر</sup>  
نَشَا حُلَاوَةٍ قَلِيلَةٍ بِالنَّشَا ثُمَّ حَلَّه بِمَا وَرَدَ وَكَافُورٍ حَتَّى يَبْرُقَ فَإِذَا غَلَى الْجَلَابُ بِالْدَّهْنِ صَبَبْ  
عَلَيْهِ مَاءَ النَّشَا فَإِذَا ابْضَحَ وَقَذَفَ دَهْنَهُ فَيَكُونُ قَدْ أَدْرَكَتْ مِنْ لَبِهِ الْبَلُوخُ النَّقِيَّ  
شَيْئًا مَدْرُوقًا مَخْوَلًا فَدَرَّ عَلَيْهِ مَاءَهُ بَعْدَ نَزْوِلِهِ عَنِ النَّارِ وَارْضَيْتُهُ فِي بَدَلٍ الْخَيْضِ  
صَرِيحًا جَيِّدًا فَإِنَّهُ إِذَا أَبْرَدَ كَانَ لَهُ فِيهِ مَعْنَى وَارْضَيْتُهُ إِلَى جَامٍ وَانْزِلْهُ أَيْضًا عَلَيْهِ  
سَكَّرًا مَدْرُوقًا مَطْبُوعًا بِالسَّكَّرِ ثُمَّ أَعْمَلْ شَابِيرَاتٍ مِنْ سَلَوْدٍ لَوْنًا وَأَسْبَغْ لَوْنًا  
مَقَشَّرًا (أَحْمَرًا وَأَصْفَرًا) وَأَخْضَرًا وَمِنْ لَبِ الْفَسْتَقِ أَيْضًا ثُمَّ نَاخِذْ نَاظِفًا مَعْلُومًا  
عَلَى الْمَسَارِ فَيَسْلُسِلُ وَيُظْفَرُ مِنْ ذَلِكَ النَّاطِفِ وَهُوَ حَادٍ عَلَى الْخَيْضِ قَبْلَ أَنْ يَنْشَبُ



للجام ثم صُفِّ عليها اللوز الذي هيأت والفستق هذا على القبة والنزائين  
 القبة ان شاء الله تعالى **بوخذ ثلاثة ارطاب من**  
 العسل الجيد فيصير في طنجير ويوقد تحتها وينزع رغوته ثم يوخذ ثلثي درهم  
 فيذاف بقليل ما ورد ويصب عليه ويجرك حتى يختلط بالعسل ويتلون ثم تكون  
 قد اعددت رطل لوز مقشر مدقوق ناعما وتخلطه بمثله سكر ابيض مذكوقا  
 وترش عليه ما ورد فتطرحه على العسل وتحركه وتصب عليه رطل شير طري وتترك  
 فيه ربع رطل سميد حواري بعد غليانه ولا تمد له من الضرب والتحريك الى ان يبرد  
 في شئ مبسوط ويطرح عليه ذفاف السكر ويقدم ان شاء الله تعالى  
**بوخذ رطلان من لبن البقر او الضان او المغز السمين الجليب**  
 ونصف رطل نشا ويوقد تحتها ويأخذ الرغوة من العسل وتذيب النشا في اللبن  
 وتبخر عليه بنار لينه حتى ينضج ثم يلقى عليه اياما من جوز وهو اوفق  
 او الشيرج او الزبيب ويجرك لا يغتر عنه وعلامة نضجه ان يوخذ عود فيفقد  
 فاذا ذاق الطنجير بالعود يحل انزاله قبل ان يسرع اليه احترازا والذخيرة  
 ثم يصرغ في اربع سكرينات واحدة كبيرة وثلاثة سفار بعد ان تفسح لونها بربع  
 الجوز لئلا يلبس ثم يجعل رقاقة في وسط الطنجير وتقبل السكرجة الكبيرة

وسهل

وسهلها والصفار حولها وتبقط بالزعفران ان شاء الله تعالى **صفة خبيث**  
**اسيان الحلاوي** يوخذ من النشا فيبيل بالما قدر الحاجة ويجن ويجعل في غصاة  
 ويعز منديل ساعة ويوخذ طنجير فيصب فيه شيرج طري فاذا سخن انزله وصغره  
 الى الطنجير فيغلي ويطرح عليه النشا بعد ان يذاف ويذاق لئلا يكون قد حمض  
 حتى ينضج واحذر ان يجتوق ثم يذاق فان لم يلتزق بالغم فقد نضج فالق عليه السكر  
 المدقوق المتحول يدبر عليه قليلا قليلا بمقدار ما تريد من حلاوته ويجرك فانه يربطه  
 فاذا نضج انزل عن النار وجعل في سكر جفاد في جام وزين بلوز مقشر وقشور  
 مقشر فان احببت ان تلونه فافعل واعمل ناطف المسمار من عسل وسلسله من قوتها  
 وهو خاثر مثل القبة التي ذكرنا قبل واعمل في وسطها صنم مائة على شبه البناء  
 عليها لونها غيرها من الترابين فانه يحسن ان شاء الله تعالى **صفة اخرى**  
 يوخذ لوز مقشر فيدق ناعما كالطحين ويلقى في طنجير ويصب عليه قليل ما ورد وما لونه  
 ويلقى عليه مثله ثلاث دفعات سكر امدقوقا منقولا ثم يصب عليه دهن الجوز ويوقد  
 تحتها بنار لينه ويجرك حتى يبلغ قان ارضته اصفر لونه بزعفران مضاف وسقيته  
 آياه في الطنجير فانه طري فاحسن ان شاء الله تعالى  
 يوخذ من الشيرج الطري او غيره من الدهن الطيب في الادوية طرية ومن الرقيق السميد نصف رطل



ومن السكر والعسل رطلان فيجعل الدهن في طنجير ويلقى عليه الدقيق ويوقد تحتها نار  
لينه فاذا اجمى وتغلى صلب عليه العسل ثم دق السكر واخله وذره عليه ولا تغفل عن  
تحريكه حتى ينعقد ثم يذاف نصف درهم زعفران بما ورد ويصب عليه وينثر عليه من الخشخاش  
الابيض المدقوق او قينان ولا يقد اليد من تحريكه من اول ما يقع في الطنجير الى ان ينزل  
عن النار فاذا انفق وقذف دهنه فانزله وبرده والق عليه من السكر المدقوق  
ولونه وابسطه في جام **وصفة اخرى** يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق  
رطل ومثله من الدهن ويجعل في طنجير ويؤخذ من السكر النقي رطل ونصف ومن العسل  
المنزوع الرغوة رطل فخلان جميعا بنصف رطل ما ورد ويلقى عليه ثم يوضع الطنجير  
الذي فيه الدهن واللوز على نار لينه ويلقى عليه ثلث رطل دقيق سميد ويحرك حتى يغلى  
عليه ثم يصب عليه حل السكر والعسل الذي كنت قد خلطته بما ورد ويذاف درهم زعفران  
ويخلط به ويحرك الى ان ينعقد فاذا انفتح وارخى دهنه انزل وجعل في جام ان شاء الله  
ويؤخذ من اللوز المقشر رطل ونصف **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل ونصف  
فينظف ثم ينظف كل نصف باربع قطع ثم يخفف فاذا اجف اخذ له ثلاثة ارطال عسل  
فاذا اغلى نزعته رغوته ومرد على النار حتى ينعقد ثم ينزل ويحرك فاذا ابرد كسر عليه  
بياض سبع بيضات ويحرك حتى يبيض ويصبو مثل الناطف وينفق وعلامة

انقاده

انقاده ان يعز فيه راس خلال ثم يضرب به على الظفر فان لم يبلض فقد نضج ثم  
يلقى عليه اللوز ويحرك حتى يخلط وييسط بالشويق على خوان او رخامه ويدرج  
ما يدرج اللوز ما ورد فاذا ابرد وامكن قطع كما تقطع اللوز ما ورد ويصفى في جام  
يؤخذ من السكر رطلان ومن العسل رطلان **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل ونصف  
ويلقى في طنجير ويصب عليه ثلث رطل ما ثم يوقد تحتها نار لينه وتزع رغوته  
ويذاف في ما ورد نصف درهم زعفران فيخلط به على النار ثم يرفع من الطنجير ويصفى  
ويطرح فيه من السميد الطري رطل وربع ثم يجعل الى لب الكحل المحلول فياخذ  
منه او قينتين ومن النشا او قينتين ومن دقيق السميد او قينتين ومن دقيق الارز  
او قينتين فيجمل الجميع ثم تخلط بالماء ثم تضربه اذا غلى السميد ولا تزال تحركه حتى  
فاذا انفق صلبت عليه العسل والسكر المحلول ثم لا تزال تحركه تحريكاً خفيفاً  
سريعاً حتى اذا قذف دهنه انزلته عن النار وعرفته في جام وقد مرته ان شاء الله  
يؤخذ من السكر رطل ونصف **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل ونصف  
عذب ومثله زبد او زبد طيور اعد يا فيصبت في طنجير نظيف فاذا اغلى يطرح  
من سميد الحواري نصف رطل وقلبي حيث لا يمسسه النار ويخلص فاذا انفق  
عليه ربع رطل ما ويحرك حتى يوطب ثم يؤخذ من السكر النظيف النقي المدقوق



رطلان فيذره عليه ويجرك الى ان يعتقد نحو يكامتو اليافاذا انعقد وقذف دهنه  
ينزل من ساعته الى الارض حتى يبرد ويدر عليه السكر السليماني اسفل الحياض ويصير  
لجنيص فوقها ثم يدرا ايضا فوقه سكر ايض مدقوق ويقدم ان شاء الله تعالى  
بوحذ نصف رطل دقن سمند  
منقول فيقلى في الطنجير بربع رطل شيرج عذب او الزيت الطرى العذب حتى يصير  
ثم ينزل عن النار ويخرج من الطنجير الى مضارة فيبرد ثم يوحذ الطنجير فيعاد الى  
النار ويمسح ويخرج فيه من الجسل النقي المنزوع الرغوة رطلان فاذا اتمى نثر فيه  
ذلك الدقيق بالكف حتى يستوفيه عن لفره فان ابتدأ بمرده عسلا وقليل ما ورد  
وتحركه بلا فتور فاذا اخلاط سقيته قدر نصف رطل شيرج وخرجته  
حتى يقذف دهنه وقطعت النار عنه ورششت عليه قليل ما ورد بكا فور  
فاذا اغرقت اغرفه على سكر مدقوق وانتز عليه غصن وزينته لوزة فوقه  
فزينته وقدمه طيبا ان شاء الله تعالى

فاخذ من الجزر الحلو الغض  
ثم تقطعه سدوسا رافا ثم تاخذ لكل ثلاثة ارجال جزر رطل غسل فتشوي غرق  
الحسل وتذوق الجزر في الحار ثم شويته النار الطنجير انطيقا ثم تفرغ فيه الجزر والحسل

الجزر

ثم تفرغ عليه وتفرغ عليه اذا انقروا الجزر دهن جوز لكل رطل غسل  
ثلاث رطل دهن فان كان دهن فستق كان احسن او لوزا وشيرج طرى ثم اطبخ  
قبل ان يعتقد الحسل ثم لا تحركه الا قشط ارضه اول ما يتحن ليلا يعلق ولكن  
تفقد بعود او معلقة تجربه لتعلم انه قد بدل يعتقد فاذا انعقد فانتز  
الطنجير وفرغه في جام من نحاس تزدعه حتى يبرد فانه يصير يابسا طيبا ان شاء الله  
**صفحة حبيب من الحور والممر** تاخذ من الجزر الغض الحلو ما شئت ومثله  
لبنا حليبا ووزن الجزر ثورا اجزا سوا ثم خذ قدر انظيفة براما فاطرحه فيها  
ودله في ثور معدل النار واخلها من الرواح ثقبها بقدر سعة الاصبع ثم تركها  
بقدر ما يتموز الحليب وتخرجها وقد دقت لها جوزا وسحقته قدر نصف درهم  
سنبلا ومن نجيبلا فتنتثر الحليب فيها وتضربها ضربا جيدا فان كانت شديدة  
وقد جات رقيقة فزد لها لبنا حنوز سمند وان كانت في حرقها وحرلا وثقا  
فافرغ عليها شيرجا طريا واغرفها به وان كانت ناقصة الحلاوة وهي فتقده  
فاضربها ومردها الثور حتى تنشف وتنحلم فاذا استوت غرقها بالشيرج ان شاء الله  
**صفحة حبيب من الحور والممر** تاخذ النفاح البياض الطيب وان كان شاميا  
لبنا نيا ونول الجيد مهي شيت فتشويه من قشره الحقيق وتشتقه فيزوي حبه



واطفأه التي على حته ثم تبسطه على كساء او حصير في الشمس حتى يجف و  
 مثل الكحل يمسأ فندقه او تطحنه وتخل بمخل واسع ان امكن وترفعه  
 وتكثر منه ليكون عندك معدا فاذا اردت ان تعمل منه ثلاثين درهما من  
 الدقيق السمذ الفاني ثلاثين درهما فتخلهما جميعا ثم تغرد الى لوز مقشر وفتش  
 فتخرج دهنها من كل واحد ثلث رطل وناخذ طنجيرا نظيفا فنلقى فيه ثلث  
 رطل زبد ثم نوقد حته فاذا انش الدهن القيت فيه السمذ والنفاح المخلوطين  
 حتى اذا اعلت حركته باصطلم قليلا قليلا ثم نلقى عليه ان شئت من حل السكر المصفا  
 مائا وان شئت عسلا منزوع الرعوة مائا ثم حركه حركا شديدا وصب عليه  
 من دهن اللوز والفسنق ما يحتاج فاذا انعقد فاطرح عليه ما ورد بسك  
 مسحوق وحطه عن النار وانتز عليه سكر امدقوا وحركه الى ان يبرد وارفعه  
 في جام وارمله بسكر وقدمه ان شا الله تعالى **صفة في غير وقت**  
 يؤخذ الثمر القشيب وهو القشيب اللبن اللحم فينقع في الحليب فاذا استنقع ليثله  
 اخرج الى العسل الماذى فجعل فيه فانه لا ينكره اكله من انه رطب **ور**  
 احب ان يجعل بدل نواه لوز مقشرا فافعل فانه يكون اطيب واعذب **اطيب**  
 ما يؤكل الرطب والتمر بان يجعل في جام ويكسر عليه الثلج فاذا برد كان لذيدا

طيبا

طيبا وقد يؤكل الشهد ايضا مبردا بالثلج دقت حول انايه وكان المامون  
 يفعل ذلك بالتمر والرطب المحلوا وكان الواثق لا تقدم له القطايف الا في

**الكتاب السادس في القشيب**

يؤخذ من اللوز المقشر نصف رطل  
 فيدق ناعما ويجزل ثم يجلى في طنجير من السكر النقي رطل ونصف وينزع  
 ثم يؤخذ من دهن اللوز نصف رطل فيصب عليه ويجرك ويؤخذ من خبز الناطف  
 السمذ المفلى بالستبرج الطري ربع رطل فيدق ويخل ويطرح على السكر المحلول  
 ويجرك ويطرح اللوز المدقوق ولا يقطع التحريك ولا يكون بين شي من عمل هذه  
 المواجه مهلة بل يكون مهيئة معدة فيلقى واحد بعد الآخر ولا يعقل  
 التحريك الى ان ينعقد ثم تحط عن النار ويجرك الى ان يبرد ثم يرفع الى الجوام  
 ويذر عليه سكر مطيب مسحوق ويرش عليه ما ورد في طنجير **صفة انكاف**

يؤخذ لب جوز فيقشر ويدق ناعما ثم يؤخذ مثله لوز مقشر  
 فيدق ايضا ناعما ويؤخذ ايضا كوز سكر نقي لوزها دقتين فيدق ويخلط  
 الجميع ثم يؤخذ طنجير فيجلى على النار ويصب فيه من الستبرج الطري لوز ثلث  
 المخلط وهو وزن نصف السكر اذا اتمى ثلثه عليه من دقيق السمذ لوز نصف



الشيوخ فاذا انقلى صلب من العسل بوزن الشيوخ ولا يفتقر من التمر  
 وتنبغ خمس درهم نشا مذابة في اوقية ماء ومثلها ما ورد لكل رطلين من  
 السكر والعسل ثم يجرى ويطرح عليه الجوز واللوز والسكر المخلط المدقوق  
 ويجرك الى ان ينعقد متواليًا في طويحه شيئا بعد شي فاذا انعقد من غير النار  
 وحرك حتى يبرد ثم غرق في جام وذرع عليه ربع رطل سكر وقدم ان شا الله افلا  
**سنة خلوص العسل** يوزن اللوز المقشر فيمحص بجنت لا تخرو ولا  
 تحتوق ثم يدق ناعما ويؤخذ مثله سكر لبقيا ايضا فيدق ناعما ثم يخلط  
 جميعا ويرش عليها ما ورد بحيث تغربها مثل اقوى عجين ويطين بكافور ثم يخذ  
 منه في قوايب خشب العناب على خلقة السمك ثم تجفف وتصفى في جام منفردة  
 ثم يؤخذ بقدر ما يغربها من عسل مذوع الرغوة فاجعل محه مثل خمسة  
 وصب عليه ما ورد قد اذبت فيه زعفران ابيض لونه واجعله في طنجير على حمر  
 وحركه حتى تجف وياخذ قواما ثم صب فيه من جوارب الحمام فانزاع غير حار ليل  
 يقع على السمك فيغيره ويرده وتقدم ان شا الله افلا

يؤخذ من قوايب العسل فينقى بالماء الحار منه قدر

دطر

دطر ويجفف ويحصر تحببًا من عيون ان يسه ثلثون الحصص ثم يدق ناعما ويؤخذ  
 من السكر النقي رطل واحد فيدق ثم يرفع الغضارة ويرش عليه قليل ما ورد  
 ثم يطرح عليه قبل الغسق المدقوق ويجعل جميعا قدر ماخلط اجزاء وهاهنا ثم  
 اقراصا ورطبًا ونماثيل سنبوسج وخيارا ويطبخ ان اردت بقالب وتجففه  
 في طبق اسيل ويقدمه ان شا الله تعالى  
**سنة خلوص العسل**  
 يؤخذ من اللوز المقشر رطل فيدق ناعما ثم يؤخذ من جوز الهند جوز ثمان  
 طريتان فيقشران ويوقدان حتى يخرج دهنهما ثم يخلطان مع اللوز ثم يؤخذ  
 السكر ثلاثة اربال فيدق ويخل ويغزل منه ربع رطل ثم يلقى الباقي على جوز  
 مع اللوز المدقوق ويلقى عليه نصف درهم زعفران مطحون ويخلط الجميع بعجن  
 ويمسح جيداً ويصب عليه نصف رطل دهن لوز ويلت ايضا فاذا اخلطت  
 وصار كله شيئا واحداً بسط على حجام ونثر عليه ربع رطل السكر للحذر ولا  
 ينز على الجنيه الرطب يزبن بلوز ان شا الله تعالى

يؤخذ من جوز سم من قوايب العسل فينقى بالماء الحار منه قدر  
 الباقي الجفف في الفرن لينة او من الجوز السم الرقاق المجفف في الفرن المجوز بالسكر  
 ناعما ويجزله في فضة او طبق خلج ثم يؤخذ من الزعفران النقي من الوسخ الحار من الماء ويطبخ



او ازاد او معقلى فيفصح من عجمه و قشره ثم يوحذ طنجير فيوضع على النار ويصبت فيه  
 من الشيرج الطرى الطيب طرا فاذا اجمي طرح عليه اربعة ارطال من التمر المفلس وحر كفاذا  
 اجمي رفع في الدال عن النار وطرح على الثلاثة ارطال الحنظل المدقوق كدائم الفيتت وعجن به  
 الحمار عجنًا جيدًا او هو حار الى ان يبرد ثم يقرص اقراصا ويرفع ويكون كدغضارة قد اعد  
 فيها ما ورد قد سخن فيه كما هو فاذا ارفع التمر من الطنجير ششت عليه منه وهذا هو  
 عمل الحليب الذي يعمل له خواص لطيفة فكة وهذا عيارة فاذا اردت الكثير فضاعفه <sup>الذي يخاله</sup>

**باب الثامن في السحابة والحرارة والمطبات**  
**سحابة بيضاء غالية من سحابة الهوى** يوحذ من دقيق السمك الفانيق ثلاثة

ارطال ويوحذ ست بيضات ينحى بها مع لوزة جيرة وقليل دهن عجنًا قويًا ثم يترك  
 ساعة بحيث تتحرك فيه الخثرة ثم يوحذ بعد هذا فيقسم نصفان فيؤخذ النصف الاول  
 فيبسط على قدر سعة المقل الذي يوضع فيه ثم يقيم له من نخالة حرقه حافة مثل  
 جانب المقل فيبسط فيه رطلا شيرجا وثلاث رطل غسل منزوع الرغوة ونصف  
 سمن طري نقي ثم يوحذ النصف الثاني فيبسط رقيقا على قدر سعة وله حرف  
 رقيق فاضل يطبق على حافة ذلك الاول ويندى حرقه بالماء ليلصق ولا يترك فيه  
 شرا ولا شفا يخرج منه شيء ثم يصبت المقل قليل شيرج او مزيد ويوضع فوقه القدر

المطبق

المطبق في المقل ويكون على قدر سعة ويمسح وجهه بالماء ويجده الشيرج ثم  
 تدلى المقل في تنور قد خبز فيه لينضج او في قدر او في تنور خباز الرصاصي وتغطي  
 التنور فاذا اخرج وقد تورد وليس في رطبه ثم يرفع من المقل او تضعه او  
 كبير فيترك حتى يقل حره ثم يمسح ويلبس ويخلط باليد ينحى كما جسد حتى  
 كالقزينة ثم ينفذ عليه سكر مدقوق ويوكل فانه يحى في غاية الطيبة والجمودة  
 ان شاء الله تعالى **سحابة بيضاء غالية من سحابة الهوى** يوحذ من دقيق السمك الفانيق ثلاثة  
 فتعجن عجنًا جيدًا ثم بعد الى عشرين بيضة فتقصرها عليه تعجن بها الى ان  
 ويختلط في اجزائه ثم تتركه مقدار ساعة ويكون قد عجنه بحبر ثم خذ  
 رطل شحم الكلى قد قدهد قاجيد حتى يصير مثل الخ ثم تعمد الى القدر البوام التي  
 حافة طويلة فنطلى القدر بالشحم من داخل حتى لا يبقى من الشحم شيء ثم تعمد الى رطل  
 رطل شيرج فتصبه في القدر ايضا ثم تصب القدر ذلك العجين وتجهله في تنور  
 قد خبز فيه واهمي وتغطي التنور فاذا علمت انه قد نضج البيض <sup>العجين</sup> ووجهه  
 عمدت الى عود من نشاب فتقث به العجين حوله ووسطه ثقبًا تنوزها الى  
 القدر وتتركه في التنور حتى ينضج جيدًا ثم اعد النخيل ثمانية ليل ينسك فاذا  
 علمت انها قد نضجت فصا جسد اخرجها من التنور وعذرت في الانتظار من الغاية

السمك



التي تأسس المدقوقة ما اجبتت من حوز وبنديق ولوز وفتيق  
وترو وقص و لا يكون الامدقوقة وتترك بعض الاتقار خاليك  
اعمد الى غسل منوع الرغبة فضته بالقد على الفزينة وحركها بيدك  
حتى يتداخل الحسل من جوانها وفي اتقارها وهي حارة وريدها الى  
النور لظف واخرجها و اقلها في طيفورية ودر عليها سكر امدقوقة  
واترك وجهها ظاهرا **صفحة من طيبة** يوحذ من اللوز والجوز  
رطل فيدق ناعما ثم يوحذ من البيض ثلاثون بيضة فتفقد في صفة ويلقى  
من السكر النقي المدقوق طين ثم يلقى بعد الجوز واللوز المدقوقتين بضرب  
الجميع حتى يختلط اجزاؤها ثم تاخذ قدره تطيفة فتصب فيها عشرة ارطال  
لبن طيب حار اخلبه فيه ثم تود تحته وتخلبه الى ان يبقى منه خمسة ارطال  
ثم يصبت عليه البيض والجوز واللوز وتحركه تحريكاً سريعاً متتابعاً حتى يتعقد  
فاذا انعقد فان اجبتت ان تصليه عسلاً ولا تقطع تحريكه حتى ينحرق عظمه  
عن النار وتورمه ان شاء الله تعالى **صفحة من طيبة** يوحذ  
الطرية فتلقى ثم تجعل في قدر لبن طيب تحرك الى ان يغلي فاذا غلى طرحت  
الاطرية على النار وحركت بذب المعروفة فاذا ابدت تتعقد انزلت

طين

وطين اما سكر او عسلاً فطرخته عليها وحركتها من غير ان تترسها ثم نصبت عليها  
ثلث رطل زبد او شيوا طويلاً فاذا احكم نفعها فاخرج الجوز منها واصبر عليها  
واغرفها ان شاء الله تعالى **صفحة من طيبة** يوحذ الارز  
فينخل من اللبن عسلاً جيداً او يجعل في حرقه مجدية فاذا كان من الغد حتى ناعماً  
كالدقيق ومقداره ان يحول لكل رطل ونصف منه عشرة ارطال من اللبن الحليب  
يفعل في قدر ويجعل على النار حتى يغلي ثم ينثر الارز عليه كما يدر الدقيق وتحرك حتى يجف  
على نار معتدلة ويصبت عليه دهن جوز او من طري فاذا انفتح دهن عليه سكره  
طيرد فان ابيض اليه ايضاً ترك بحاله وان اردت صفرة صغر من عفران ان شاء الله تعالى  
**صفحة من طيبة** يوحذ فائقة فتطف وتغسل وتجعل  
قدر قد اغلى فيها رطل ماء ولا تزال كذلك حتى ينشف وتغلى ويطرح فيها قليل من  
وكون ود ارميني ومن عفران ثم يوحذ من جليب الصان او المعر سبعة ارطال فتصب  
القدر وقد غسل من الارز الجيد رطل واحد فاذا غلى اللبن يطرح عليه الارز مع الدجاجة  
ثم يوقد بنار معتدلة فاذا ابدت الارز يفتح صب عليه من العسل رطلان ونصف  
وحركه بلطافه حتى لا ينسخ الارز فان خشنه ثانياً في السكك ثم يتبع النار من  
وتريحه بما ورد ومن عفران ان شاء الله تعالى **صفحة من طيبة** يوحذ



خبز سمن او فرائي فينقع في لبن حليب حتى يغيرها ثم يؤخذ نصف رطل سكر  
 او على قدر الخبز قدره واخلطه ثم خذ قدرًا نظيفة فضيرة الجوانب واسعة  
 فاطرح فيها رطل شحم ونصف رطل زيت طيب واغلبها فاذا علمت انها قد ذابت افاطر  
 الخبز واللبن والسكر وخذ رقاقة فضيرة في جوف القدر وضع عليها الخبز واللبن  
 والسكر ولف الرقاقة عليه حتى لا يخرج منه الى القدر شي ورد القدر الى النار فحم ليترقاذا  
 علمت انه قد جمد فاجزه من النار واقلبه في طيفورينة وقدمه ان شاء الله تعالى  
**صفة عجينة لوز خضراء** تاخذ من الدقيق السمن الجيد فتجده ثم تأخذ  
 لوزًا وفتقًا وجوزيًا متقاعًا بالسكين صفادًا فخلطه كله بالعجين خلطًا  
 جيدًا حتى يصير كله واحدًا ثم تدعه ساعة بقدر ما يبارح خبزه واياك ان تدعه  
 يخمر فيفسد ثم تنصب طنجيرًا وتصب عليه سمنًا طريًا او دهن الجوز بقدر ما تريد  
 ثم تحمل من العجين الذي اخلطت على هيئة الفرائي واياك ان يكون العجين شديدًا  
 فتفسده فاذا انش الدهن في الطنجير التي فيه واحدة واحدة فكلما انضجت واحدة  
 اخرجتها وجعلت اخرى مكانها وتقلبها حتى تحمر فاذا افرغت من ذلك اجمع قطعت  
 الطنجير وصبت في عسلًا جيدًا ثم تعقده وليكن البر من الناطف ثم خذ من بقية  
 اللوز والفتق والبندق والسمن وبنو النار جمل فتطبخه وتلقفه في الطنجير

السكر

لا يتغير

العسل المعقود واخلطه ثم سلسله على الاقراص ثم ارفعه في السلال واجعله حتى  
**ابا حبيب الناح والسكر في عمل اللوز بنو النار** فتعظم  
 صفة لوز بنو النار يؤخذ من اللوز بنو المعمول على الطابق صفتًا  
 بعد ان يبرد حتى يتفالىنة ثم يؤخذ من الفتق والوز المقشور نصفين فينعم دقها  
 ويرش عليها ما ورد قد نفع فيه من الليل حبات قرنفل ويضاف اليه حاجته من السكر  
 ويخلط جيدًا ثم يجشي به خبز اللوز بنو ويقطع ثم ينضد في جام لطيف ويروى  
 دهن اللوز الطري وينثر عليه وبين تضاعفه سكر طبرزد مدقوق ومن اراد  
 ان يلقي في هذا اللوز بنو مصطكي ومنشأ فيفعل فانه غاية من الغايات **صفة**  
**لوز بنو النار** يؤخذ من اللوز واللوز المقشر النقي بقدر الحاجة  
 ثم يؤخذ مثلاه سكرًا طبرزد فيدق كل واحد منهما على حدة ثم يخلطان جميعًا بما  
 وجبة مسك وما ينظر طعمه فيه من المصطكي ثم تقم الى جوز ولوز غير الاول فتخرج  
 دهنها ويعزله في زجاجة وتأخذ ورق اللوز بنو المعمول اللوز فتشوه بالسكر  
 واللوز حشواً بليلًا ثم تقطع على حسب الشهوة من الصقر والسكر ثم تأخذ بربنية  
 اما غصارة واما زجاج فتعطي ذلك اللوز بنو فيها حتى تقارب الامتلاء وتنصف فيها  
 من ذلك الدهن ما يغمر جميع ما في البرنية وتشتغل في الخضر والسكر



**اليابس** يؤخذ من اللوز للقشور رطلان ثم يذاق من المر ويدق <sup>عما</sup>  
ثم يعزل ويؤخذ من السكر النقي أربعة أرطال فيدق ويعزل منه نصف رطل ثم  
يؤخذ طنجير واسع أو نفرة واسعة فيصب في أحدها ثلثي رطل ماء ثم يطرح عليه السكر  
ويوقد تحته بنار معتدلة حتى تصعد غوثته ثم يصب عليه من الماء المخلوط ببياض البيض  
وتحركه ويفعل ذلك كلما رأى الرغوة سودا إلى أن ينقأ ويصفو ثم يحرك على النار  
إلى أن تنقأ قليلا ويصير في قوام اليابس فيرش فيه ما ورد فيه طيب ثم يطرح عليه  
اللوز المدقوق ويخلط ويحيط عن النار ويضرب بدكشاب السكر أو خشبة مثل  
ما يضرب إذا عمل سكر سليمانيا فإذا ابيض ونبث دفع من الطنجير منه قليلا  
ودر على طبق من ذلك السكر المدقوق المعزول تحته وسحق فيه كافور ومسك ثم يعبر  
مثل القبضة ويفعل تحت اليد مثل القثاية ثم يقطع بالسكين طول الاصبع أو ما  
أجبت ثم يصب جام كما نصف القطايف ويترك حتى يبرد ويقدم إن شاء الله تعالى

**السكر المطبوخ** يؤخذ من قيق السمندر رطلان ويؤخذ طنجير  
فيجعل فيه نصف رطل دهن ويوضع على نار لينه فإذا أعلى الدهن نثر عليه ذلك  
الدقيق وحرك حتى يتحشى ويصفى ثم يصفى رطلان من ماء حار يترك حتى يبرد

ثم ينزل

ثم ينزل من على النار ويحرك حتى يقوى وينضج ثم يكرهه ويجعل على مثل  
السكر السليمانى اصابع وحلق واقراص فاذا فرغ من جميعه اخذ رطل  
الحسل أو رطل بقدر الكفاية منزوع الرغوة وورش عليه ما ورد <sup>طبخ</sup>  
ورفع على الجمر حتى يغلي غليته ثم ينزل عن النار ويؤخذ رطل من سكر طنجير  
فيدق ويخل ويعزل ويؤخذ مقلى حديد أو طنجيراً فيصب فيه رطل دهن  
ثم يوضع على النار حتى يغلي ثم يلقى فيه العجين المعمول <sup>على</sup> مثال السكر السليمانى كما <sup>تفلى</sup>  
الولاية وكما أخرج من الزلاية شئ من المقلى وهو حاد الفى الحسل المسحق <sup>تترك</sup>  
بقدر ما يشرب ويخرج منه أولاً وينضد في جام وينثر عليه وفي تناعيه  
من ذلك السكر المدقوق حتى يفرغ كله ويقدم إن شاء الله تعالى **صفة لا رتبة**  
**مستبكرة** **والقبة** يؤخذ من الدقيق السمندر الفايق نصف رطل فيجرب  
عجنًا لينًا ويعطى ويصير على تحيره ليلة فإذا كان من العدا اخذ بوزنه <sup>نصف</sup>  
رطل فتشأ فيعجن بلينة الحير ثم يخلط ويعجن الحير بالماء قليلا قليلا حتى يرق  
ويصير مثل عجينة القطايف ويصب فيه قليل من ورق العجين ثم يكون عندك  
معدن اجوزة للحجين وهي اجوزة من رطل العجين تقطع رأسها المدور <sup>تبقى</sup>  
مثل الكاش ثم ترقب الراس الآخر لحاد ثقبته بسحقه مثل البيل ثم يصير

تتبع



العجين كخطة ويجعل الى مقلى معتدل الارض حديد او نحاس فيصب فيه من الدهن  
 قدر ما يعمد الزلاية ويوقد تحت النار حتى يغلي ثم تغرف من العجين الذي احلكت  
 عمله في الجوزة للوحة وتنزكها في اليد اليسرى وتشد ثقبها باصبعك الى  
 ان تنجلي ثم تمسك راسها الواسع باليد اليمنى وتخلي العجين يسيل من الثقب الى  
 المقلى وانت تدبرها بيدك وتعمل المشبك على ما تجب اما مدورة او امسا  
 معكبا واما مربعة فان رايت العجين قد جابجيد الجيد اذا وقع في المقلى في  
 الدهن تدور مثل الدمالج فارغا مجوفا فاطرحه في غسل قد اغلته على النار  
 ونزعت رغوته وطيته واتركه بقدر شربها من الغسل ثم اخزجها منه الى  
 طبق الخلو فان كانت جيدة فقدرها وعلامة جو دنها ان تكون في الاكل  
 هشة يابسة تنفنت في الغم وتذوب واما اذا جاءت ليننة مثل الجلود  
 فليست بلحيدة وانا يكون ذلك من قلة اختمار العجين او رداءة العجين او رطوبة  
 في الغسل من قلة نار غليانه او من الزمان مثل زمان البود وكثرة الاندا  
 فما كان من نقص الخفق فاصبر عليه حتى يستوى وما كان رداءة العجين تدأويه  
 بالبورق وما كان من رطوبة الغسل تعبه الى النار غليانه واجرة بقدر الحاجة  
 وما كان من زمان الشا والامطار فيعمل الزلاية في بيت من العزقة الدقية

الناشفة

قريبا  
 الناشفة الكثير وقود النار فيها واعملها في ايام الشمال والعزى ويكون العجين  
 من النار مغطا من البرد وتخبث عملها في الجنوب فهذا مع جودة البصيرة كاف ان شاء الله تعالى  
**صفة الزلاية** يعجن العجين على مثال عجين الزلاية الشا  
 اعني الذي تسمى الزلقنع وتسمى الصفح ويترك حتى يختمرا ختمرا اجيدا ثم يؤخذ له  
 قدر حجر على مثال الطنجيرا وقدر خرف مدورة فيصب فيها شيئا كثيرا او يطرح  
 فيها ويطين وجهها باليد حتى تختل وتعمل في تنويرها على ديكدان ويطين راس  
 النور مقدار ما يعلم بفتح ذلك ثم يخرج ويحل في غضارة مقفورة ويقطع باربع قطع  
 ويصبت عليها وهي حارة لبن حليب طب يومه لا غش فيه ويطرح عليها سكر طبرزد  
 ان شاء الله تعالى وان جعلتها جو دابة ردتها على هذه الصفة الى النور قليلا  
 تحت دجاج سمين ان شاء الله تعالى **صفة الكاكية** يؤخذ سميد  
 فيجعل في قدر ويغلى بدهن طيب كزباد وشيخ ويغلى بلبن حليب حتى يفتح ثم ينزل  
 عن النار وتعمل منه على مثال الزلاية الصغار خلطا ويغلى ببنيرج او زيت او سمن  
 ويوكل ان شئت بغسل وان شئت بمزج وهريسية  
 يؤخذ نشا فينقع بلبن حليب ويضرب ضربا جيدا ثم يجعل فيه شيئا من بورق ويغلى  
 بزيت طيب او شيخ او زبد في مقلى برام ويوكل بالغسل ان شاء الله تعالى



عندى من الخلو ازالا بيئات مدورات ومشبكات صفر وبيض وبلونات  
بالشبح المقشور مقلوآت لينة في المسناعات في العسل المادى مغسول  
كقطيع العقبان مصفونات وقضب الابريز منشور والبعض في البعض مدخلات  
كالوشى او كالحز معولات في السكر الابيض مدفونات عن ناظر العيون بحجوبات  
نواعم اذا عضفت لينات

ويؤخذ ثلاثة اذلال من سكر نقي فيدق ويخل بمخل صفيق ويؤخذ رطل ونصف  
دقيق سمن فيخلط مع السكر خلطاً جيداً ويحجن برطل شبح طرى كالحجن الدقيق  
ثم يؤخذها ون فيلقى فيه ويدق حتى يصطك اجزأوه ثم يؤخذ سكر حبه صغيرة  
او ما يقوم مقامها مثل جفنة خشب او حقه صفر واسعة الراس مدورة الاسفل  
فتحشى من هذا الدقيق والسكر ثم تغلى الحقة على خوان حتى يخرج ما فيها عليه فيعمل ذلك  
حتى يفي الدقيق والسكر ثم يؤخذ مقل ملبسوط فضير الجوانب فينضد فيه ما خرج  
من الحقة واحدة بعد واحدة ولا يلصق بعضها ببعض ثم يصير تنورها اذا  
احمر اخرج من المقل باصطام رقيق يدخل تحتها واحدة واحدة وترفع فوقه ويصير  
ذلك في جام نظيف ويصفر ان شاء الله تعالى

ويؤخذ من اللوز اربعة اذلال طرية فيذاق من مرقه وتقتشر ويحفف  
على النار في نقره نحاس ثم يبدق ناعماً ويؤخذ من السكر الطبرزد النقي ثمانية  
فيدق ناعماً ويخلط مع اللوز ويؤخذ من لباب الفرائى رطلان نقيان فيجففان  
في الثور فاذا اخرجوا في الوقت يوش على ذلك نصف رطل ما ورد ويقت في طبق  
ويحفف ثم يبدق ناعماً ويستحق فيه كافور او مسك ويلت فيه ثم يخلط بالوز  
ويخل الجميع بعد بال ليخلط ذلك كله ثم يؤخذ من الدقيق السمن الفايق النقي خمسة  
عشر رطلاً فيحجن برطل عجين مذوب بالما وبوطلين ونصف شبح طرى  
بذلك عجنًا قوياً يلت بقوة ويفرك ويعدك ويسقى الما خمسة دراهم ويحاد  
عجنه ويكون فيه قوة ثم تقصص على ما يحب من كيرة وصغيرة ثم تاخذ القطعة  
العجين فتدها بالاسطوانة على الخوان مثل اللسان دقيقة الطرفين عريضة  
الوسط وتاخذ من الحشو بمعلقة وتخرج بقدر العجين بحيث تفضل القطعة  
العجين ولا يفضل الحشو ثم تضغط عليها وتقصصها وتجمع بين حرفيها وتخرج  
القوامها بحيث يصير الحشو والعجين جسمًا مضمناً لا ينفق فيه فراغ  
في الثور وتعودها على شكل الاهلة ثم ينضد ذلك في طبق ويغط بغطاء  
ويشجر له تنور حتى يبيض فاذا ابيض مسخنة خروقة مباولة بعد مسخنة



بالمكنسة وجمعت النار في الوسط مثل القبة ثم قدمت الطبق البكر واخذ  
غضارة فيها ماء على راس النور كلما اخذت من الحشو واجدة مسحت على ظهرها  
بالماء يقدري ما يلصق وصفقته في النور جميعه ولا حظته لئلا يقع منه شيء  
النور فاذا ارايته قد مسك الحزقة تغطي الحزقة وتسد الرواج حتى يحرق  
فاذا ارايته قد بدا يتلون فتحت الرواج ورفعت غطا النور فكلما ارايت  
تلون منه شيء قلعت في معزفه حديد كبيرة واسطام يكون بيدك تعلق به  
فاذا اخرجت ذلك يكون كد معدا في غضارة صمغ عربي قد اذيت ما فتمسح به  
وجوه الخشكناخ وترفعه في سله ان شاء الله تعالى **فصل في صناعة**  
**الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**  
رطل من الوز و رطلان من السكر فيدقان جميعا حتى يخلطوا ثم يجبر من القطايف  
على هيئة المراهبا على قدر ما تريد من الكبير والصغير ويستحق الحشو طيبا ثم تحشو  
كل طبقة وتعملها على عمل الخشكناخ ثم تلتصقها بجبين القطايف منصفية حرقا  
على حرفي ويظفر اطرافها ان امكن او ما يحكيه ثم تعمد الى الدهن من الوز او السنجبر  
في طنجير وتخلعه ثم تعلقها فيه الى ان يجاز ثم تخرجها فتلقها في غسل منزوع الزرق  
قد خط به مثله سكر (محلولا على الزايله قوام قوي قد طرح فيه مسك ومصطكى

حتى

حتى اذا تشربت العسل اخرجت منه الى جام ودر عليها سكر ابيض وبردت و قدمت  
ان شاء الله تعالى **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**  
وخشكناخ جبن الندير قد كان قبل الطي والتعبير ملطف الاجساد في التدوير  
منقش الاهداب والشعور كما ته على نحسور محشوة بالفند والعبيد  
وبعد بلون المكسور قلاه في شيرجه المقتشور قلى بصير ماهر خسر  
فجاء مثل القمر المنير ملسن الاطراف والحواس كانه في زينة المنظور  
بحكى هلاله لاح في دجور يشبه شطر الدرهم المبتور بكف ضاربه بصير  
نذار توى من غسل الفص موطر من ماء ورد جوري كانه في جامعة البكور  
يا قوم انصاف من الدرر يخال له الناظر في الندير سطور خطاط الى سطور  
يعاوه شبه الملح والكاوه سافات من سكره المدرو يخال له رداءه المنشور  
ما فيه الرحمن من تقصير اهداه طاهينا الى الوزير **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**  
وطاة بالخشكناخ بعد ما تروى من الماورد والسكر المحض باجسام من خشن القطايف  
ضميرها بالوز والفص واحشاوها من سكر خطاطها فقه الامام من القطايف  
ملطفة الاجسام لا عيب انشا باجسامها في الطولها وفي العرض **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**  
**باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب** **باب صناعة** **الابواب**

في ختم كتاب القطايف







السليمان

المنقعد الذي يعلق باليد ويلصق بها ثم يذرع على رؤسها من فوق ذلك السكر  
المقصر المصبوغ بالالوان المذكورة فاما تكون مثل البستان **صفة اقراس**  
**بوزن** نأخذ من عجينة الدقيق الخاصة فتعركه بالشيرج وتبسطه  
وتقطع مدورا بالقوة اليسرى في مقدار واحد لا يزيد على بعض وتربشه ثم  
تغليه بالشيرج حتى ينضج ثم تخرجه وتغزله ثم نأخذ الحسل النخل فتذوبه في قدر  
على النار وتغليه حتى تراه قد انعقد وصار له قوام ويلقى فيه شئ من زعفران حتى يحار  
ثم يطلى على وجه الاقراص من ذلك الحسل المنقعد ثم يدبر عليها من دقاق السكر  
المكسر الجريش التكسير المصبوغ بالالوان الموصوفة وتكسسه بيدك وتعمل منه  
شيت وتزين ما احببت من الحلو **صفة اقراس بوزن**  
نأخذ من هذا العجين ايضا فتبسطه رفاق وتقطع مدورا ومربعيا ومثل  
وشواير وما احببت من ذلك ثم تليقها في الشيرج وتعليقها قليلا محكما وتخرجها  
وتدفعها كما هي بيضاء لا تلويح ولا شيء في الحوا فاذ انتفتت ونشف عنها ذلك الدهن  
وجفت عمدت الى السكر السليمان في قدر قننه وخلته وذمرت عليها وكسسته  
بيدك كليلد ويثقت ثم زينتها بما احببت من الحلو او جعلتها في تفصيل ما احببت  
يؤخذ من اللوز والفسنق والبندق بالسوا

فينقش

فينقش ويدور قانا على ثم يجعل عليها مثل وزنها سكر بوزن ويدق مع السكر ثم يلبس  
بما ورد قد جعل فيه حبة مسك ثم ينجس له عجينا سميدا ابيضاً ونحرقه اذ اختم تبسط  
بالسويق على صفة الاقراص الصغار وتجعل على قالب فيه صوت بعض التماثيل ثم تحشي  
من ذلك اللوز والسكر والفسنق والبندق ثم صير على وجهه من تلك الاقراص حتى يلبس  
حروفه بحروف الاقراص المحشوة ثم يخرج من القالب ويلصق في الثور فاذا انضج قدم  
وان طيب بزيت اودهن في مقلى واخرجت حاره وجعلت في الحسل المصفي حتى  
يتشرب وتنضج في حمام وينثر عليها سكر ويقدّم ان شاء الله تعالى **النافع**  
**في عمل العطايق** انواع النافعة **عمل النافعة**  
يؤخذ من طلع عسل فجعل في قدر نحاس مدورة او طنجير مدور ويصبت عليه رطل ماء ويضرب  
على النار ساعة ثم يبرد ثم يؤخذ بياض عشر بيضات ويطرح فيه ثم يقرب  
حتى يختلط ثم يرد الى النار ثم تضربه ضربا جيدا حتى يختلط ثم يبرد الى النصف ثم تضربه  
ضربا جيدا لئلا يجترق البيض فيه ويختلط ويبرد فاذا ابد ان ينفذ طرح فيه  
وزن درهمين ونصف سبيل وقرنفل ودار صيني وقليل وجعل فيه من النافعة اليان  
ما يشتهي من لوز او بندق او فسنق او جوز هندي او صندل او غيره مما احببت  
ان يجمع بين ذلك فان قيل وان احببت ان يكون سادا جافا فقل ويلوز فتدرك ما يضرب



على النار ثلاث ساعات حتى يستحكم ان شاء الله تعالى **صفة الطيب اخصر**  
**خشكا فوش** يوخذ سكر ابيض فيدق دقا ناعما ويجعل منه في الطنجير  
قدر اربعة ارطال ثم يصيب عليه رطل ماء ويغلى حتى يذوب ويوقد تحته بنار لينة  
حتى ينغقد ويلقى عليه دفيق حواري فاذا انعقد وجعل على خوان مطلي بدهن لوز  
او جوز او سم على ما تريد من رقة او تحته ويقطع بسكن مربعا او مثلثا وان اردته  
اصفرا جعلت فيه زعفرانا حين ينغقد ثم يقدم **صفة عمل ناطف اخر كان**  
**بيل المانون ويا فربه لا يتغير** يوخذ لوز حديث لا عيش فيدق ويخرج  
دهنه ويوخذ جوز حديث ايضا فيدق حتى يصير مثل المرمم ولا يخرج دهنه ثم  
يجعل ناطف غسل ثم يوخذ دفيق سميد فيعجن عجينة الفرائي او عجينة خبز الماء ويرق  
ثم يوخذ العجين فيجعل على طابق ثم يوخذ من الناطف الذي عمل وهو حار فيجعل على وجه  
الرغيف ثم يجعل عليه سكر طبرزد او سكر لوزي ومن اللوز المدقوقين ثم يلقى  
الرغيف ويقطع لخر ارض نضيف ثم يوخذ غسل فيجعل في طنجير ويجمر قطعة قطعة  
فيه ثم يخرج فيجعل في براني ويفرش له السكر المدقوق يكون ساف فاذا انضدت جميعه  
وضي عليه من ذلك الدهن اللوز واحمله معك الى حيث شئت فانه يبقى ما شئت ان شاء الله  
**صفة الطيب اخصر**

يوخذ بل غسل غل ومثله سكر احمر قليتان في طنجير ويصبت عليها  
من ماء ورد ويغليان حتى يذوبان ويوخذ عنهما ما يحلوها من الرغوة فيلقى به  
فاذا قارب الانغقاد وحقت ان يندبق القيت فيه وزن درهمين زعفران  
الى رطل جوز مفش نضيف من الوسخ والاذى والقيته فيه وحركة فيه حتى تخلط  
جدا ثم تخرجه على بلاطة مدهونة او اخوان وتكسر قطعا وتقدمه ان شاء الله  
**صفة الطيب اخصر** تاخذ من الغسل مقدار رطلين  
وتلقيه في طنجير معلى وتغليه غليا ناجيدا ويورى ما عليها من الرغوة فاذا انغقد  
انعقادا جيدا يصيب فيه من السم المقتشور بقدر حاجته واحتماله ولا تزال  
حتى يماسك وتصبه على بلاطة مدهونة وتكسر وتقدمه عند الحاجة اليه ان شاء الله  
**صفة الطيب اخصر** يوخذ غسل ابيض فيصبت قدر مدونة ويصبت عليه شئ يسير  
من ماء او ماء ورد فاذا اغلى اخذت رغوة فالعيت بها ثم تخرجه فانه يابس  
حتى يخلط ثم يخرجه بيضا في البيض وتلقيه فيه وتخرجه حتى يدخل فيه ويخلط ويخاط  
الى النار ويجوك ويصير حتى يبيض ويشتق ويلقى فيه وزن درهمين من السم المقتشور  
من الافاويه ويلقى فيه بعد ذلك من كسور البخور الخاف بقدر احتماله وتخرجه حتى يخلط  
به ويدخل فيه ان شاء الله تعالى







من قشره شئ صالح ومن الخبز قليل ويطرح في القدر كزبره يابس ومكون وسكر سلبا  
ويلغا فيها من لباب الخبز ما يتخذه وتحرك وتتولد عن النار وتغرف ويأكل الصليل  
منها ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة من ورق من قشر العليل** **ناخذ** القدر  
فتقشره وتقطعه وتبلخه فاذا دنا بفضه طرحت فيه شيا من لبن وملح ومكون  
فانه جيد نافع من الحمى والدوران والشئ ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة اخرى نافع**  
**لاصحاب البرسام** **ناخذ** من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم  
فتخذ مرقاة فاذا انضجت جعل فيها شيا من رازياخ ومن ناخواه فانها جيدة  
من البرسام اليابس باذن الله تعالى **صفة مرقاة اخرى جيدة للبرسام**  
**والوجع في الكبد** **ناخذ** في قدر ماء وملح وشبت وفستق مدقوق فناكل  
وتخشوا مرقته فانه نافع للبرسام ولوجع الكبد والحمى باذن الله تعالى **صفة**  
**ناخذ** قرة خضرا غضة فطينها والتما في النار  
فاذا انضجت فتقشرها والى قشرها وجعها والماء الذي فيه الحب وقطع الباقي صغارا  
واعصها في لري كلها فان الغرض لبن يوافق صاحب الحر وهو جيد للمرض **الشبع**  
من الطعام ولكل مرض يريج من الحر ان شاء الله تعالى  
**ناخذ** الكبد فتغسله وتخرج مزارته ثم تبلخه بالزيت ويجعل فيه شئ من زنجبيل

ودارفلن

ودارفلن ومكون وملح وشئ من كرفس حتى ينقع ولكن المرقاة رقيقة ولحميوا  
منها للريض فانها صالحة للناسور والبطن ومن رقة المرحه وتشد اللحم وتشفى  
الطعام **صفة مرقاة من ورق من قشر العليل** **ناخذ** القدر  
**ناخذ** قرة فتقشرها وتقطعه وتبلخه فاذا دنا بفضه طرحت فيه شيا من لبن وملح ومكون  
وتلقها في قدر وتصب عليها غرها من ماء حمص وقطعة خولجان واوقية **دهن**  
او شيرج وقليل ملح ويصا من بصل مقطع صغارا اصغارا فاذا انضجت يطرح فيها كزبرة  
ودار صيني وخثرت يلباب الخبز وتكون مدقوقة وقدمها مع ملعقة الى العليل  
فانها نافعة **لاصحاب الحمى** اذا كانت من الصفرا ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة**  
**من قشر العليل** **ناخذ** من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم  
فتخذ مرقاة فاذا انضجت جعل فيها شيا من رازياخ ومن ناخواه فانها جيدة  
من البرسام اليابس باذن الله تعالى **صفة مرقاة اخرى جيدة للبرسام**  
**والوجع في الكبد** **ناخذ** في قدر ماء وملح وشبت وفستق مدقوق فناكل  
وتخشوا مرقته فانه نافع للبرسام ولوجع الكبد والحمى باذن الله تعالى **صفة**  
**ناخذ** قرة خضرا غضة فطينها والتما في النار  
فاذا انضجت فتقشرها والى قشرها وجعها والماء الذي فيه الحب وقطع الباقي صغارا  
واعصها في لري كلها فان الغرض لبن يوافق صاحب الحر وهو جيد للمرض **الشبع**  
من الطعام ولكل مرض يريج من الحر ان شاء الله تعالى  
**ناخذ** الكبد فتغسله وتخرج مزارته ثم تبلخه بالزيت ويجعل فيه شئ من زنجبيل



ووزن درهم ملح ووزن درهمين كزبرة يابس مسحوقه ووزن درهمين لبا الحنظل  
 بوزن خمسة دراهم ما ورد واجعل مرقتنا معتدلة لا بالرقيقة ولا بالحنينة وقدمها  
 العليل مع صلصة فانها نافعة لاصحاب الحميات والحزازات **صفحة مرقة لا يفسد**  
**المرقة التي** تاخذ الفرع الغض فتقشره وتطبخه فاذا اقارب النضج اخذته  
 ودقته ومرسته وصفينته لمخل ورده الى القدر وصبه عليه مثل نصفه لبن وشي من  
 بصل وملح وفلفل وكون مسحوق حله وتختربها بالسجني ويصفى فيه قليل دهن لوز  
 او لوز مسحوق **صفحة مرقة لا يفسد** يجعل اللبن في القدر فاذا افاض على طرحة  
 السلق مسلوقة مدقوقة معجون بصل مقطع وكزبرة رطبة وشي من ملح وفلفل وكزبرة  
 وكون ويجرك فيه فاذا انضج طرح عليه مخرفة من ختارة خبز نقي مفتوت بدهن  
 اللوز او السنجري واصلحت مخرقة وعرفته **صفحة مرقة لا يفسد** من سلق لا يفسد  
 يوخذ اضلاع السلق فتعلق وتخرج الى ما بارد ويؤخذ فيعصر عنه الماء ويجعل في غصاة  
 ويلفغ عليه كف سمان منقول ويجرك به حتى تاخذ حموضته وتصفى عليه شيئا من زيت  
 او دهن اللوز **صفحة مرقة لا يفسد**  
 تاخذ اللحم الرخص من الغنم من اصول الاناث ومن المتون والبشما زجات فانه

اقوى

اقوى اللحم واعذاه فيشرح تشرجاً دقيقاً ويوضع في قدر فكلما ارخم من الماشيا  
 في عنه في سكرجه ودفع عليه شي من دار صيني مدقوق وشي من محتاج اليه فانه  
 مقوى مغذي **صفحة مرقة لا يفسد** يؤخذ من المتون والبشما زجات  
 واصول الاناث فيشرح تشرجاً دقيقاً ويوضع في قدر يغلى ملح ولا ماء ويوضع  
 تحت بنا رلينة فكلما ارخم لما اخوج حتى لا يبقى فيه شي من الماء قليل ولا كثير ويصير  
 جافاً لا ماء فيه ثم تغد الى الماء فتلقى فيه شيئا من ملح فاذا اردت ان تزيد في حرارته  
 جعلت فيه جزواً من زنجبيل صيني فان اردت ان تنقص من حرارته فالتق فيه جزواً  
 من ابينسون واستفه وهذا ينفع لاصحاب السيل والحزازات والبرودان والاسهال  
 الباردة والحارة ان شئت الله تعالى **صفحة مرقة لا يفسد** يؤخذ من سلق لا يفسد  
 من سلق لا يفسد من سلق لا يفسد من سلق لا يفسد من سلق لا يفسد  
 امكن وتغسل وتنظف وتدمى بلحواً او بطرحة قدره ويصفى عليه شي من زيت  
 انفاق وياض بقل او قلعة خوخان ويدق الزبد في الحنظل ويدق الماء  
 ويصفى القدر ويؤخذ تحتها حتى ينضج اللحم ثم يبرزها بكزبرة وفلفل ودار صيني وقدم  
 ان شئت الله تعالى **صفحة مرقة لا يفسد**  
 تاخذ القنابر فتدق غايبة التظيف وتجعل في قدره ويصفى عليه شيئا من زيت



من زيت و ملح و بياض بصل و تغلى فاذا ارضخت القى فيها هذه الابرار و اخذ  
 مرقها فقط فاستقى العليل ولا يأكل من اللحم شيئا **صفة اخرى**  
**المعالج بالبحر** تاخذ دجاجة سمينة فتذبح وتسلخ بطنها  
 ولا تنظف بما تم يوخذ صدرها و شحمها فيشتركان ويلقى في الفل و تؤخذ تحتها  
 بنا دينة حتى ترخي الماء ثم يوخذ ما يرخى الشحم من الدهن فيلقى فيه قليل ملح و يستفاه  
 العليل نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تاخذ اذن الدجاجة  
 يوخذ كم الحجل و القنابر فيجسل و يلقى في قدر نظيفة و يصيب عليها قطرة زيت  
 درهم من بياض بصل و قطعة خولجان صبيح و يلقى عليها فوق ما يغمرها من عصارة  
 ما السماق و من عصارة ما الزبيب و الحب زمان المخلوطين فاذا ارضخ اللحم صفي على  
 و رمى بالعظام و خثر بالياب الخنز او سلق و بلور مدقوق و يجسى العليل فانه  
 نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يوخذ دجاج  
 و قنابر و عصافير فتسلق و يجشى بطونها كرفس و سذاب و نفع و ايسون و كرويا  
 و كرون و كرون يابسة مقلو ان جميعا و ناخواه و صعت و تصلق بخل قد نفع فيه  
 و الكون و الدار صيني و الفلفل من القليل و سفي من هذه الابرار فانه جيد بالنافع  
 ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يوخذ جمل

مقلو

مقلو و سماق و حب الاس و كزبرة يابسة مقلوة يدق و يجشى بطن الطير و يسلخ  
 حب الاس و ما الحصرم و ما الرمان الحامض فانه نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى**  
**مقلو** يوخذ نفع و كرفس و سذاب و صعت طوى و نعام فيطبخ  
 مع الفزاريح او القنابر او الدجاج او العصافير ما حصرم قد انقع فيه كرفس و نفع  
 و صعت طوى و يابس و يجعل عليه فلفل و كرويا و كرون و ايسون و ملح اذران  
 مقلو ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تاخذ جمل و يسلخ  
 الحامضة و قضبان بقللة الرجل و كرون و طبة فيطبخ ما حصرم مع افراخ و صبر  
 فيه ما الرمان الحامض و كزبرة يابسة و ما خماض الاترخ و ورق الاترخ  
 باذن الله تعالى **صفة اخرى** تاخذ اذن الدجاجة و يسلخ  
 تاخذ كرفس و نفع و صعت ايايس و رطب و كزبرة و طبة و سذاب و بياض بصل  
 يسير و قليل من ورق الاترخ و ورق الاس الغض الرخص و حبة ان امكن فيلقى على الح  
 و يدق بالسكين و ينثر عليه ملح و كزبرة يابسة و فلفل و يجر حتى يخلط و يوش عليها  
 السماق و ما الحصرم و ما الرمان الحامض و قشر بقدر حاجته اليه ثم يجر حتى  
 به بطون الطير المنظفة و يسلق بالخل حتى يمتح و تاخذ طعم هذه الافاوية و تقدم ان شاء الله



توخذ قدر فتظف ويصبت فيها ماء نظيف وتجعل على النار ثم يلقى فيها مثل  
 الماء سكر ابيض ومثل السكر لون مدقوق مسحوق فاذا انضج جميعا التي عليها  
 لباب الحنظل مفتون مخفف وسقى دهن اللوز وقدمت فانها نافعة يا ذا الله  
**صفة ما ياكله لوجع الحلق الحار من البرد والحمية والالتهاب**  
 يوخذ الباقلي المبشور فيصلق بقشره حتى يهترأ ثم يوخذ من المرققة مقدار رطل  
 فيلقى فيه ثلث رطل فايند سحري فاذا اد ارجحى فانه نافع ان شاء الله تعالى وكل  
 بعد ذلك من الباقي بغير ملح فانه نافع ان شاء الله تعالى **صفة مرققة**  
**اللسان** تاخذ الفرع والكميل والعدس واللا و مري وكون ويطبخ الجميع ويؤخذ منه  
 ويحسى نافعة ان شاء الله تعالى **صفة مرققة اخرى نافعة في مثل ذلك**  
 يقشر الباقي ويدق ويلينح فاذا انضج ويريا طرح عليه كرويا مدقوق وشي من  
 ملح ويوكل حار ان شئت او بارد **صفة اخرى نافعة للسان** يوخذ  
 من الزمان الحلو والحامض وكرفس وشبث وبصل ودهن شيرج ويطبخ جميعا  
 ويجعل عليه شي من بزي ثم يؤكل منه ويجسي **صفة اخرى للسان**  
 يوخذ السكر الطري الحسن ينحى فاذا انضج فاطرح  
 عليه جوز امدق قائم كانه بعد ان تخليه معه فانه نافع ان شاء الله تعالى  
**صفة اخرى للسان** يوطىء

الكشك

الكشك بالما ويجعل فيه زنجبيل ودار فلفل وكون وملح وشي من سمن الغنم ولكن  
 المرققة وقيمة ويجسوا منها المريض فانها صالحة نافعة من الحصر والسعال والبرص  
**صفة اخرى للسان** تاخذ من المرققة مقدار رطل  
 تاخذ من المرققة ودار فلفل وزنجبيل وكثيرا ولباب حب الفطن ولبان ذكيرة  
 ومرت السوس وصمغ عربي وناخواه من كل واحد حبة ويدق ويخلو بعسل  
 الرغوة ثم يجعل في برمة خضراء او قوارير ثم تاخذ كل يوم منه على الريق تنفعه وعند  
 النوم مثل ذلك نافع مجرب ان شاء الله تعالى **صفة اخرى للسان**  
 تاخذ خمسة مثاقيل فايند سحري وخمسة مثاقيل كندر ذكر  
 وشفال افيون يدق كل واحد على حدة ويسحق ويخلط ويعجن بالما البارد ويصب  
 عليه قليلا ثم تصير منه بنادق مثل نوا البوق وتعمل منه كل يوم تحت اللسان  
**صفة اخرى للسان** تاخذ بزر مرمر وبزر  
 الشاهسقم وبزر فطونا وكثيرا من كل واحد جز وينيقا ويلقى في الفرج  
 ويصبت عليه شي من ماء ثم يمزج ويصبت عليه دهن فصبغ او زبد ثم يشرب  
 الريق  
 تاخذ من ما الباقي المصفا فيلقى عليه من الفانيق شيئا صالحا



ويد او الششا يستخ بالماء ويصفي ويصيب فيه ويعقد به لبناً رخواً ثم يلقى  
 دهن الشيرج او دهن اللوز فاذا لم يفتح عتق في غصارة واخذ منه القليل  
**هذا هو الدواء الذي يفتح الكبد** يوحذ السكر الطين يلقى  
 في قدر ويصبت عليه من الماء ويغلى ويصفي وترى رغوة ثم تعزل الى الشاشي  
 فترسه بيدك مرشاً جيداً او تصفيه منخل شعر وتلقفه في القدر وتعقد به  
 وليكن لبناً رخواً ويستقي دهن اللوز حتى يتشرب جيداً ثم يعزف الى غصارة  
 ان شاء الله تعالى **هذا هو الدواء الذي يفتح الكبد**  
 يوحذ قدر تطيفة فيصبي فيها من الماء بقدر الحاجة ويلقى فيها من السكر مثل  
 نصفه ويوطر عليه قليل دهن فاذا غلى عليها جيداً لالقي فيه وزن دافين قليل  
 ووزن درهمين من دقيق الباقي فاذا غلى به غليظة عقدته بدقين حواري حتى  
 اذا اعتدل وتمازرت طباً سقيته دهن اللوز او دهن خل وهو الشيرج واخذه  
 الدليل فانه نافع مجرب

يوحذ الا يتر غير المقشر  
 فيبداه فيغلي بقتله فاذا ظهر من قشره على الماء اخذه منه ثم يطبخ حسب راي

فاذا

فاذا ابيض طرح فيه عود من دار فلفل وشي من زنجبيل وملح وكون مدقوق ذلك  
 ثم يلقى في قنينة زققة فيحسوا منه المربى فان ذلك صالح لفساد الغدة  
 ومن لا يتقدم طعامه ويدفع الريح ويلين البطن ويصلحه وهو صالح لمرى ان شاء الله تعالى  
**صفة من يفتح الكبد** **والا يتر المقشر** **والا يتر المقشر**  
 ياخذ حب رمان وارضه مقلوا او مسماً ودار فلفل وزنجبيلاً وكوئاً وملحاً يجعل ذلك كله  
 في قدر ويطنح بآولن الرزق وقيقة ليحسوا منها فانه صالح لالكبد والمري والمزاج  
 ومن زنج الحالبين والمخيط ويجلو عن الفواد وتشد الجسم وتصلح الحدة وتقويها فانه  
 نافع مجرب **صفة من يفتح الكبد** **والا يتر المقشر** **والا يتر المقشر**  
 يوحذ كمن وثبتت قنينة سرطانات وما فاذا انفتح فانتز عليه جوزاً مدقوقاً  
 وكله فانه جيد لما ذكرنا نافع ان شاء الله تعالى **صفة من يفتح الكبد** **والا يتر المقشر**  
 يدق الكون ويجعل في قصعة ويدق في جوف المقطرة شي من زنج ويجعل عليه شي من ماء  
 حار وزيت وسماق وينثر عليه ويوكاه وياخذ عليه غزوة حروف ويزر قطونا  
 مضروباً بالما وزيت فانه يعقل البطن جيد المبطون او يفسد المارز بقتله ويحسوا  
 هنية في الظل ويغلي وينقى من قشره ويغلى ثم يطبخ بالمرن وفلفل واكزيت وطيبه و...  
 وشي من سمن او زيت ثم يوكل ويتحسوا منه ويلتذ فيه من الماء فانه نافع مجرب ان شاء الله تعالى



منه  
**صفة مرقاة البثورات** تأخذ الكرات فيلقى منه طرفيه وتقطع ما بقي  
ورقب عليه من الماء بغيره ويطبخ حتى يذهب الماء وتراه قد تفتح واصفر ثم تقطع صغاراً  
والسكر فيه ثلاث بيضات نبات وشي من موري ثم اطبخها وسطها هنيئة حتى  
تختلط الجميع حسناً ثم تؤكل فانها صالحة جيدة للبثور نافع ان شاء الله تعالى **صفة**  
**اخرى ايضا نافع لاصحاب البرص** يؤخذ سم البقر ودهن السمسم  
فيخلطان جميعاً ثم يجلد ذلك على راسه ويربط بخرقه فان ذلك صالح من البرص  
المتديد **صفة اخرى تنفع من ارتفاع البرص الى الارض** يؤخذ دفتن  
الشعير والخطة فيخلطان جميعاً ويطبخان جيداً حتى يصير امثال الخبز ثم  
يجعل منه قرص ثم يوسع ويحس عليه دهن البنفسج سخناً يكون قوسين يفرقان  
بالا من ثم يلزم فحفر راسه فاذا برد نزع وجعل الاخر سخناً فمكانه يجعل ذلك  
غداً وعند النوم ثلاث مرات ويسعط بالبنفسج **صفة عمل ماء الشعير**  
يؤخذ من الشعير الحريث او العتيق في الوقت الذي يحتاج  
الى اصلاحه للبليل فيغسل غسلاً نظيفاً بعد ان يبقا ثم يبل ساعة صالحة ثم  
منديل غليظ ليلة فاذا امان من العتق في فجر او هون او حيش ثم يبل بحشة  
ونظف ونسف والقي في قدر نظيفة منه كيل ومن الماء اربعة عشر كيلاً او قد

تحت

تحت بنار لينة من خم رويداً حتى يذهب ثلثاه ويبقى ثلثه ويجعل قوامه ولسق منه  
العليل بالسكر وغير السكر فانه نافع ان شاء الله تعالى **البرص**  
**البرص** يؤخذ السمك فيغسل بما الخيار غسلاً نظيفاً ويجشى منه  
جوفه ويلقى عليه شي من ملح وزيت ويشوى ويأكله العليل **صفة اخرى**  
**البرص** يؤخذ الاكشوت والبخار وطافات سذاب وشي من كرفس  
وكرات رطبة فيقطع صغاراً ويجشى في جوف السمك ويشوى او يطبخ بخلاً او  
من فانه نافع بحسب ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يؤخذ عيدان اللك  
وسكر طبرزد وكشوت يابس وقشر خيار واصفر يابس  
من كل واحد بالسوية ويترابا ويحش فيغسل نقي ويبقى صاحب البرصان بماء  
السذاب **اخرى للبرص** اذا كان البرصان بامرة جلي او مرض فاسقها  
ما تقدم ذكره بماء الخيار الرطب او بما الحند يافانه نافع ان شاء الله تعالى  
يؤخذ الكرات ويؤكل بالسمك السبوط اذا اسلق فانه نافع ان شاء الله تعالى  
ان يدبر السذاب بان لا يشرب الماء على الريق ولا على المائدة ولا بعد كل



الا ان تخف اعلى البطن الا بقدر ما يسكن به العطش ولا يروى منه رياء سعا  
حتى اذا خف اعلى البطن واخذ الطعام عنه استوفى شربه منه ومن الشرب  
**وهو ينبغي** ان يشرب ما الثلج على المائدة الا بقدر ولا يكون الا باردا فان قليله  
يجزى ويجذر شرب الماء بالثلج منه ضعف في العصب من معدته وكبد بارد ان  
وبالجملة من يجد في هضمه تخلفا وتضعف نفسه ويذبل فلا يستعمله وامسا  
من كان كثير اللحم والدم احمر اللون قوى الشهوة فلا ينبغي ان يخاف منه وليشرب  
من الماء والثلج في اى وقت شاء وعلى المائدة فان ذلك قليل الضرر ان شاء الله تعالى  
**مشرب الماء على الريق** واعلم انه ليس صالح شرب الماء البارد على الريق الا لمن به  
التهاب شديد وخمار فليتنق في الشرب كثير من الماء البارد دفعة واحدة  
وليشربه في دفعات بين كل دفعتين نفس فانه صالح ويحفظ على الانسان قوة  
بدنه ولهذا التدبير فليكن العمل ان شاء الله تعالى  
**الباب في شرب الماء البارد**  
محفوظ على البذر وطوباة الاصلية ويرق الغذاء وينفذ ويتم الحرارة وهو  
ارفق المحزون واصحاب الامزاج الحارة من الشرب  
اخفه وزنا واسعه قبولاً للشهوة والبودة واعذبه طمأ الذي يضرب

طعمه

طعمه الى الخلاوة **واعلم** ان اشترى المياه الماء الذي له طعم او زح مكروه فانه ردي  
لا تصلح للشرب وقد يستعمل في الادوية والعلاجات **واعلم** الماء الكفر فانه يولد  
السدد في الكبد والحجارة في الكلى **واعلم** الماء المالح فانه يبلط البطن  
او لا ثم ثانيا يعقله اذا ادمر عليه الحفن فانه يعظم منه الطحال ويعسد منه  
المزاج ويولد فيه ومن شربه للحيات **واعلم** الماء البود بالثلج والذي له من ذائبة  
مثل هذا البود فانه يفرغ ان يشرب على الريق ويبرد الكبد جدا ولا ينبغي ان  
يشربه على الريق الا المحرورين فانهم ينفعون به منفعة عظيمة ولما على الطعام  
فانه يقوى المعدة وينمض الشهوة ويجزى قليله **واعلم** الماء البارد الشديد  
البود الذي لا يبلغ من برد ان يستلذ فانه ينفخ البطن ولا يبلغ من كسر العطش  
مبلغا ويستقط الشهوة ويرخي الجسد وفي الجملة ليس صالح **واعلم** الماء المغبر  
الذي يطبخ والماء المفاور فانه يغني ولا يصلح العلاج **واعلم** الماء اذا اخرج منه  
على الريق يعطل المعدة على قبول الغذاء المتقدم ونزها اطلق البطن عتوان  
الريق في استنهاه مخلوق المعدة فيزول ان شاء الله  
ان الفقاع المختف من قبح الشرب يضرب الحنك ويصدع وينفخ ويبرد



ويطفي نايبة الحى ويسكن الصفرا ويذهب الحمى المعدة **واما الفخار من جنس اللؤلؤ**  
 اصل الحور البياض ومنه اشتق الحواري من الطعام وقيل النساء الامصار  
 حواريات لبياضهن وقيل للفصاريين حواريون لانهم يحورون الثياب اي يبيضونها  
 ياخذ من الحيز الحواري الملقى فيه النعنع والكرفس والطرخون والسذاب صالح وهو  
 اصل من المتخذ بدقيق الشعير والومه في الغذاء وليس جيد للمحورين ولا للمحموسين  
 الحلات كلها **الباب في عمل الفخار المختار الساج**  
**وبالابزار صفة احوال الفخار مما وضعه ابي عبد الله الشيرازي**  
**في خواصه المختصه** يوخذ الشعير الجيد الابيض العتيق وليكن حديثا ماله  
 شهران وثلاثة منذ وقت اخراجه فان ذلك اجود فيغسل حتى يذهب قشره  
 ونزاه وجارته وينقع في الماء يوما وليلة بعد ان ينقى فاذا كان في اليوم الثاني  
 اخراجه من الماء وجعل على ياربه نظيفة في الغي ورش عليه الماء كلما جف حتى يثبت  
 ويشترك بعضه ببعض مثل الخلية فاذا انتهى الى هذه الحال قطع عنه الماء  
 وترك حتى يصف ثم طحن وتوكل فيه قشوره واستعمل من هذا المطبوخ ما يحتاج  
 اليه عند عمل الفخار وهذا المطبوخ هو دقيق الشعير الذي يعمل منه الفخار  
 واغذاه في ايام قوة البرد امين واجود واسرع لبنانه ان شاء الله تعالى

صفحة

**فخذ الفخار المختار من جنس اللؤلؤ** يوخذ دقيق الشعير لكل خمسين  
 كوزا من كيزان الفخار الصغار ثلاثة اوطال ويجعل في انا ويغلي له الماء على  
 مقدار ما يحتاج اليه خمسين كوزا ويصب عليه ويمسح حتى يبقى قشر الشعير وتترك  
 حتى يبرد فاذا برد صفي منه ما يحتاج اليه الخمسين كوزا وطرح فيه ملح اندلسي  
 حتى يغندل طعمه ولا يكون مالحا زعاقا ولا فظرا **واما الفخار** بان يذوقه العام له  
 ثم يترك حتى يصفا ويصير كالما الصافي ثم يوخذ من عفيف سمد لكل عشرين كوزا  
 حتى تكون الخمسين كوزا ويغلي في نصف فينكسر ويجعل في قدح ويصب عليه من ماء  
 الشعير الذي صفي ويمسح في جوف منخل ويصب عليه من ذلك ابدا الى ان لا يبقى  
 الحيز شي في المنخل ويجعل المنخل على الماء الاول الذي قد صفي حتى يموس في المنخل  
 من الحيز ويطرح فيه لكل عشرين كوزا اوقية ونصف سكر سليمان في وورب  
 دائق سكر مسك حتى يكون خمسين كوزا ثلاث اواق ومربع سكر ووزن اربعين  
 ونصف سكر ثم يصير في كيزان طرية قد عمل فيها الفخار حتى طاب فان الجوز  
 والكيلان الذي يعمل منه الفخار يحتاج ان يعمل فيه عشرة ايام ويبعد ما يعمل  
 فيها من العداة الى الليل او من الليل الى العداة ثم يصيب بجدده ففخار اخر يعمل  
 هكذا عشرة ايام الى ان يغلي فيها ويتلمس حوله الا اناس من اهل مكة يغسل الكيزان



الامن خارج. واذا صير الفخاع في الكيزان صير فيه السداب والطخون  
 والنفع وتترك من صلاة الغداة الى المغرب والى صلاة الغداة في موضع في  
 ان كان شتاء او في موضع بارد ان كان صيفاً **فخاع الارز**  
 يعمل في جميع اصنافه كما عمل في باب الخبز ويعمل مكان الخبز ارنز وهو ان تخذ  
 لكل عشرين كوزاً ما واحدا ارنز جعري فيغسل غسلًا نظيفاً ثم يطحن طحناً  
 ناعماً ثم يضرب في ما الشعير الذي قد صفي ويزاد فيما يلقي فيه من السكر على الاوقية  
 والنصف التي حددناها في باب الخبز لكل عشرين كوزاً نصف اوقية سكر سليمان  
 وتعمل فيه السك وجميع حوائجه بما رسمناه في باب الخبز اعني العمل بالخبز السد  
 ان شاء الله تعالى **فخاع الكيزان بالارز** يعمل مكان الارز لكل  
 عشرين كوزاً رطل لوز مفش من قشره ويطحن كما يطحن الارز في ما الشعير المصفي  
 كما يعمل بالارز ويجعل فيه لكل عشرين كوزاً اوقيتين سكر سليمان ويعمل في جميع  
 اصنافه وحوائجه كما وصفنا في باب الخبز السد ان شاء الله تعالى **فخاع القليل**  
 يعمل في ذلك وفي الدقيق والشعير كما وصفنا في باب  
 الخبز الى موضع قوتنا حتى يصفوا ويطبخون كما الصافي ويؤخذ خمسين كوزاً  
 اوقية قاتل ووزن درهمين ارضين ووزن درهمين سبيل ووزن رطل ووزن ثين

بوا ووزن دافقين نسباً سته ومثله قاقله ووزن دافقين كبابه ومثله <sup>فلفل</sup>  
 بسخن ذلك كله حتى يصير مثل الخ ناعماً ويطبخ ذلك كله في ما دقيق الشعير الذي  
 قد صفي ويطبخ بالارز ويترك حتى يصفوا ويطرح فيه ووزن دافقين سكر مسك  
 وثلاث رطل سكر سليمان لكل خمسين كوزاً ويجعل فيه سداب وطخون ونفع  
**فخاع الحاصل** تخذ غسلًا جيداً فتصب على الواحد اربعة من ماء العسل  
 ما جعل اكثر من اربعة ثم تخذ فلفل اودار فلفل وقرنفل ووزن خبيلا ووزن ارضين  
 وسبيلاً وسبيلاً من قاقله من كل واحد جزواً وقد قدقنا ناعماً ثم تخذ كفا من دقيق خا <sup>وقد قدق</sup>  
 فاخلطه مع الاقواء ثم تخذ كيزان الفخاع فاجعل لكل كوز منها دافقين من جلود  
 ثم املا هذه الكيزان من هذا العسل المضروب بما حاد ثم اجعل في كل كوز من  
 هذه الاقواء قدر ما يجعل طفرًا واطرحه في الكوز واجعل في كل كوز طافات  
 سداب وسدراسه ناعماً اجعله في حفرة واطرح تحته ليد اوجع الكيزان  
 بعضها فوق بعض ثم تعطي قوته بليد وتدعه يومين ثم يشرب منه في اليوم الثالث  
 ان شاء الله تعالى **فخاع الحاصل** تخذ غسلًا فتصب على الواحد اربعة من ماء العسل  
 وسبيلاً وقرنفل وفلفل وفلفل وقرنفل ووزن خبيلا ووزن ارضين  
 ويطبخ في الكيزان طافات سداب وكبريت ارضين ووزن درهمين سبيل ووزن رطل ووزن ثين



خمسة  
 حذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل وليكن  
 اجزأما واحد غسل ثم اضر به بيدك حسنا والمآحار وليكن فيه قليل ذردي نبيذ  
 التمر و ذره يوما فاذا اقرص وض عليه من الفقع مثله ما الشخير والتقية ثرة  
 وسنبلا وقرنفل و زعفران و شيا من سذاب و ذره ليلة في قوارير فانه يعفول  
 ولا يبقى فيه شئ من الكبد **السكر** اذا كان من السكر  
 حذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل وليكن  
 له ارج تضر النفس لوجه و طعم لذيق مثل شيف مقبل اذا اصبحت اجزأه في  
 تومعه ذواللبذيف بصل و اخلاطه مسك وسكر و غير مدوقة فيه كما في بقل  
 به يغتذي المحور قبل عذابه و يقع للصفر اقبل الطرقل ويصلح المحور بالبلح بلو  
 على البريق وبعد الطعام **المحل** تخال اذا اصابك كونه كما ساء في الرجاء منزل  
 عليه شباك اللولو الرطب **الحج** فحات كنظم الدر لم تنفصل **الحج**  
 اذا اصبحت المحور في الصنف لم يكن له دون مالا فاه من السكر شوي شرفقاع على الرقعة  
 يزيل الذي في الراس منه وفي فتر بك للقلع انفع عذنا من الشرب للجلا ان كثر داء  
 يغتذي حذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل وليكن  
 خمسة ذردي خضر (من الخضر) و اخلاطه ما الشخير وسنبلا  
 بالعنبر الشخير

و زهر شراب اخضر مكانه عفو د من الباقوت في ساجدة النور عليه السلام من حذ ما  
 على راسه مثل الطام على الحجر كان كسور البلح من فوق جسته فئات من الكافور ذردي  
 اذا افقوه فار منه بخاره كمثل بخار الندفاز على الحجر اذوح كافور وسكر و غير  
 يفوح كما فاحت مودة **الحط** اذا افاز من كرازه فكانه من اللولو المنسوج من فوق  
 و ان صب رطل توي فو و شاك الجين من تطيم ومن نثر يسكن سواران الحار  
 ويقع للصفر في البر والحمر **الحج** اذا كان من السكر  
**الحج** اذا كان من السكر كثر الاختلاف والتغير والافنان  
 على قدر جو اهره **الحج** اذا كان من السكر كثر الاختلاف والتغير والافنان  
 المحل الجيد عشرة اربطال ومن الماء الهري الذي بخلاطه ثلاثة عشر و رطل و يغرب  
 من العسل ويغلي حتى يذهب ثلثه ويبقى ثلثاه ثم يلقى فيه من الزعفران او قبه و يصفى  
 ويجعل في اناقرا بات ويتروك في الشمس اربعين يوما ثم يرفع فاذا احتيج اليه وجد  
 كالشيرة اذ لا يخالقه في لون ولا طعم  
 حذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل وليكن  
 وقافله و زنباد و زرنوب من كراز احمر ستة مثاقير و من الزعفران اربعين  
 مثاقير يدق كركله ويخل في حبرة رقيقة ولا يشرب الا طرا لم يخل



في القدر والماء والعسل وليكن العسل منزوع الرغوة ثم اطعمهما بنار لينة حتى  
 يذهب الماء ويبقى العسل ثم ازل القدر ويخلط معه مثقال من زعفران و مثقال  
 من مسك يسحق كل واحد على حدة ثم ترفعه في فارورة وتشرب منه نافع باذن  
 تعالى من برد الكليتين ومن وجع الخاصرة وبرد المعدة ويشهي الطعام وينقي  
 المعدة **باب البيز الرخيص** يؤخذ من الزبيب كيل ومن الماعشرو  
 وينقع فيه ليلة فاذا اصبحت حملته على النار واغلاه حتى يذهب ثلثه ثم حرره  
 وبعثره في القدر ويصب فيه من العسل عشرة ارطال ويغلي حتى يذهب سكره  
 ويبقى النصف وان احببت ان يعمل فيه افاويه فافعل فانه يحل في الوجوه  
**باب البيز الغليظ** يؤخذ جزو من عسل شفعه فيجعل في قدر ويصير  
 خمسة اجزاء ما ويغلي حتى يذهب منه الربع ثم ينزل حتى يبرد ويجعل في دنانير او كبريت  
 ويجعل على راسه ورق الكرم ويتقرب في راسه ثقب يخرج الغليظ منه فاذا  
 هدا غليظانه طين وتترك في الشمس اربعين يوما ثم ينحى من الشمس ويجعل في قوارير  
 ويجعل على راسه اجود وتترك اربعة اشهر في الظل وليستعمل بعد ذلك  
 يؤخذ من السكر الطبرزد اثني عشر

حذر

كوزا قيدي ثم يطبخ في طنجير ويصير غليظا من الماء الصافي ستقعة وعشرين مرطلا  
 ويطبخ حتى يذهب منه احد عشر رطلا ثم يؤخذ قراياث فينقع بعود ثم يلقى في السكر  
 الذي طبخته فيها فان كان في زمن الشتاء ذوق فيها شيئا من مسك وان كان في  
 الصيف ذوق فيه شيئا من كافور **باب البيز الحار**  
**والفيليك الحار** يؤخذ من اياما شيت عشرة امنا او ما اردت فتكسر  
 منفا وادام تحمله في طنجير ثم يوضع عليه من الماء قدر سد لوجه ثم تود تحمله بنار  
 لينة حتى يذهب ثم يصفي ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى  
 في القدر او في الطنجير فيؤخذ تحته بنار لينة حتى يذهب ثلثاه او اقل على ما  
 تريد ثم تحمله في جرة خضراء او زجاجية ويطرح فيه من الزعفران والسنبل  
 والقرفة والدارصيني وجوزبوا وفايند مثل ما يطرح في ستر العسل ثم يتركه  
 وليستعمل **باب البيز الحار** يؤخذ جزو من سكر مدقوق وطين  
 خمسة اجزاء ما ثم يطبخ حتى يذهب جزاؤه ويبقى ثلاثة اجزاء ويجعل فيه  
 رطب من عفرانا فيخرقه ليصفق لونه ولا يكون كثيرا ثم تحمله في فارورة او في  
 جرة خضراء وليستعمل راسا ان شاء الله تعالى

حذر



يؤخذ من القزق وجبال القزق المنزوع شجرة عشرة ارطال وعشرة ارطال سكر سلينا  
 فيدق كل واحد على حدة دفاجيداً خمسة ارطال زنجبيل مرباً وورطلين خلجين  
 وثلاثين مثقالاً لبان ومثله دأصيني ومثله سنبل واربعين مثقالاً قزق  
 تدق دفاجيداً ثم تخلط ثم يمد إلى عشرة ارطال عسل جيداً منزوع الرغوة ثم  
 هذه الادوية ثم يجعلها في جرة خضراء ثم تتركه في الظل شهراً فهذا شراب غزوة  
 للجوارشن يسمى الطعوم ويسجن الحليتين **صفة شراب البسوس** تأخذ  
 الجزر فتقشره ثم تقطع اذنا به ثم يوضع بعض الرضخ ثم يلقى في قدر نحاس ويعلل ما  
 كبله ثم يجعل على كل واحد منه سبعة من ماء ثم تغليه غلية واحدة ثم تصفيه ثم  
 إلى عسل قد نزعته رغوة فيجعل على الرطل من العسل احد عشر رطلاً من الجزر ثم يغلي  
 حتى يجيد طعمه ثم يلقى فيه زنجبيل مرباً وسقيه ما يسير لا ثم تخطه عن النار فاذا ابرد  
 صفيه ثم يجعله في جرة مزقة ضاربة ثم يجعل عليه انوار ينيد العسل ويطبخ فيه  
 وريقان زعفران غير مسحوق ثم تأخذ نصف سكرجة عسل فتجعل فيه ان شاء الله  
 تأخذ من الكبر الرطب ما اجبت فتغسله  
 بالاعسلة او غسليتين ثم تنقع في اجانية او تغارده ثم تصفيه من الماء والماء ما رأت  
 ان يكفيه ثم تتركه في الشمس يومين او ثلاثة او اكثر حتى يخرج طعمه ثم تصفيه ويطبخه

صين  
 قدر نحاس موصية ثم اجعل فيه شيا من زعفران او زنجبيل يابس وجوز وسنبل ودار  
 ثم او قد تحته قليلاً قليلاً حتى يتعقد ويسود ثم تدعه في القدر حتى يبرد ثم تصفيه  
 في قوارير او ما اجبت من الابنية فاذا احتجت اليه اخذت منه قدر ما يكفي به  
 قدح ثم صب عليه من الماء ما يكفي ثم اشربه فانه فافع من الرياح في البطن والمفاصل  
**صفة شراب الجزر** تأخذ من الجزر في قدر تطبخه وتصفيه عليه مثله ماء  
 يؤخذ الجزر فيقطع امثال الدرهم ثم يجعله في قدر تطبخه وتصفيه عليه مثله ماء  
 يطبخ حتى ينضج ثم تصفيه وتزجي بالنفل ثم تأخذ من الجزر اربعين ومن العسل  
 فيجعلها في انا تطيف وتطبخ حتى يذهب الثلث ثم يجعل فيه شيا من سبابة وجوز  
 يؤام تنوكة اياماً وتشرب منه **صفة شراب الحصن** تأخذ من الحصن ما ينبت فتجعله  
 في قدر وتطبخه حتى يذهب الثلث ثم يصير في انا تطيف ويلقى فيه شيا من زعفران  
 وقافلة وقرنفل وخولجان وزنجبيل ثم تطبخه واسه وتنوكة اياماً وتشرب  
 الحشيشا زرطلين ومن ماء البطون ثمانية ارطال ينقع الحشيشا في ماء  
 في الماء ثم يطبخ حتى يذهب النصف ثم صفه واعمره واعداً في القدر وصبه في العسل



والطلي المطبوخ من كل واحد رطل ثم يطبخ حتى يغلي ويصير فيه شيئا من زعفران  
 وارفحة حتى يعتيق ثم تأخذ منه عند الحاجة قدر ملحقه بما الكشكش ان شاء الله تعالى  
**صفة طلي لوجع الكبد والصداء الرية وكيم الاوجاع التي تكون في البطن**  
 تأخذ من الحيون اثنا عشر رطلاً وتطبخ حتى يصير على النصف ثم تأخذ من العسل  
 وطين فلقينه معه ثم تطبخ حتى يغلي وتلقى فيه شيئا من زعفران وبعض  
 يجعل فيه من العسل وطين ومن السكر رطلاً ثم يطبخ حتى يعقد ويرفع الى وقت  
 الحاجة ثم يستعمل ان شاء الله تعالى **صفة طلي الساق** تأخذ من ورق السلح  
 فتدقه وتغسله وتأخذ من ثمانية جزواً ومن العسل المنزوع الرغوة جزواً  
 وتجعل في قدر وتوقد عليه بنار لينة حتى يذهب منه النصف ويجعل فيه من الافوا  
 الاربعة وهي سنبل وقرنفل ودار صيني وجوزبوا ويرفع في القوارير يستعمل  
 عند الحاجة ان شاء الله تعالى **الطلي في علاج الالبش** من  
 البش من البش تأخذ تفاحاً مراً افندقه وتغسله  
 ثم يجمع منه اربعة اجزاء وجزواً من عسل قد نزع روعه ثم اطرح فيه من جبير  
 الافواه ثم اجعله في حبرة خضراء واشرب منه ما شئت عند الحاجة ان شاء الله تعالى  
**صفة طلي الكبد** تأخذ من عسل البعوض خمسة اجزاء ومن العسل

الجيد المنزوع الرغوة جزواً واحداً ومن الطلي الذي قد ذهب ثلثاه وتبقى ثلثه  
 عشر جزواً فتجمع جميعاً ويسوط وتجعل في انا تطيب مطيب ثم يشرب **صفة طلي**  
**الوجع** تأخذ من عصير الرمان تسعة اجزاء ومن العسل جزواً فتطبخها طبخاً  
 جيداً ثم تشوطه ثم تصير عليه من الطلي الذي قد ذهب ثلثاه وتبقى ثلثه اربعة عشر  
 جزواً ثم تخففه و اجعله في انا تطيب واجعله فيه ان اجبت شيئا من الافاويه  
**صفة طلي الكبد** تأخذ من الاجاص ما اجبت قبل ان يفتح فينقى من نواه  
 ويدق ويجصر ما وه ويؤخذ من ذلك العصير جزواً ومن العسل المنزوع الرغوة  
 جزواً وتطبخ بنا رلينة حتى يغلي وان اجبت ان تصير مكان السكر طبرزد  
 والشرية منه وزن اوقيه **صفة طلي الكبد** يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة  
 اقساط ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اقساط ويجعل في قدر نظيفة ويصير  
 فيه من الزعفران والسنبل والقرنفل والدار صيني والقرقه والمصطكي من كل واحد  
 وزن نصف درهم يرض ويصير في خرقة دقيقة وتغلى غلياً ناجيداً وينزل عن النار  
 ويصفى في القوارير ويستعمل ان شاء الله تعالى  
**صفة طلي الكبد** يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة اجزاء ومن العسل ثلثة اجزاء ويجعل  
 زعفراناً وسنبلاً وقرقه وقرنفل ودار صيني وعلحاً روم وناثراً قايلاً وقرقه



دقا ناعاً كله وتطرحه فيه ثم تطبخه في قدر نظيفة حتى اذا اعلت مرتين نزع النار  
 نحت الفدر حتى يبرد ثم صبه في الاناء ان شاء الله تعالى **الطبخ**  
**من الاطعمة الطبية حصة الجبنة** من التفاح الحامض  
 نأخذ من التفاح الحامض الصالح غير النضج فيقشر ويرمى بداخله وجبه  
 ويدق ويغمر ويؤخذ الماء فيطبخ في قدر نظيفة حتى يذهب النصف وينزل عن النار  
 ويروق ويغاد من الغد الى الفدر ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة لكل جزء  
 من التفاح جزء من العسل وجزء من الطلي الطيب يصير فيه من المصطكى الفاقله  
 والهار والاصبغ من كل واحد وزن ثلاثة مثاقيل مصرونة في خرقة ويطبخ حتى  
 مثل العسل الرقيق ويلقى عليه من الزعفران وزن مثقال وعشرين حبة قونقل وجوز  
 مقشور وثلاثة اطناب من نصب الذبيرة ومثقال عود هندي مسحوق مرأسه ويستعمل  
 بعد الشهر والشهر منه اوقية ثمانية يرد ينقع من الخشا والغشا والصفى القوى المحنة  
 يؤخذ من ماء السفرجل المز المطبوخ على النصف  
 عشرة اطلال مصفى ومن ماء التفاح الشامي ومن العسل المنزوع الرغوة ومن المطبوخ  
 من كل واحد خمسة اطلال فيؤخذ في مكان ويبلغ بنا رقيقة ويؤخذ الرغوة او  
 وينزل النار اذا قوى ويؤخذ من العود الاصبغ وزن خمسة دراهم وسك وزن

ثلاثة

ثلاثة دراهم ووزن اربعة دراهم زعفران شحري ولبسانه ووزن خمسة دراهم  
 الطيبه قونقل وجوز بواو انطبار الطيب والبال وقاقله من كل واحد وزن درهم مصطكى  
 ووزن ثلثة دراهم وسك وزن درهم ويؤخذ في خرقة كان نظيفة ويلقى في هذا  
 المشرب الموصوف ويصير في اناء ويسد مرأسه **حصة الجبنة** من التفاح  
**تقوم مقام المقدم** يؤخذ من عصير السفرجل المطبوخ على النصف  
 اطلال ومن العسل والمخل الجيد من كل واحد اطلالين يجمع في قدر ويطبخ حتى يصير  
 الرقيق والوزن دغوة ثم يخذ من الحمال والفاقله والدار فلفل والرجيل والدار صيني  
 من كل واحد خمسة دراهم تدق هذه الادوية دقا جريشا ويصير في خرقة نظيفة  
 ثم القها فيه وارفعها في حبة خضراء في قوارير ثم استعمالها لما وصفنا ان شاء الله تعالى  
**الطبخ** **حصة الجبنة** من التفاح الحامض  
 حصة الجبنة من التفاح الحامض يؤخذ ورق الورد الاحمر ساعة تقطف من غير  
 يمسسه شيء من الماء فيقصر من المفاريض ولا يكون فيه شيء من اصوله ويؤخذ من السكر  
 الطبرزد المدقوق ثلاثة اجزاء ويصير في اناء اخضر او زجاج يجراسات ومرتبة  
 سكر حتى ياتي عليه ويكسب كسبا شديدا ويسد ويؤخذ في موضع حار كيقطين  
 بالثياب حتى يبرق فيبقى يوما وليلة ويخرج بعد ذلك الى الشمس جوارا

سنبل



خلا ف تحريكاً تاماً حتى يخلط كله بوضه ببعضه يفعل به ذلك في الشمس شهراً  
او اربعين يوماً يحرك في النهار مرتين او ثلاثة ويدخل ويستعمل بعد ذلك  
الشربة منه وزن عشرة دراهم ما يبار على الريق **صفة خلط ريق**  
يؤخذ ورق الورد الاحمر فيقصر بالمقراض صفاراً ويبلط على ثوب او طبق  
خوص ويترك يوماً وليلة ويوزن بعد ويغلى عليه مع العسل المنزوع الرغوة  
لكل جزؤ ثلاثة اجزاء ويخلط تاماً ويصير في اناء زجاج او برنية خضراء ويترك  
في الشمس اربعين يوماً ويحرك ويدخل بالليل فان احتاج الى غسل ريقه عليه ان شاء الله تعالى  
**صفة جوارش مسكن الحصى وهو للرباع والنفس الغليظة**  
تأخذ قرفة وسنبلا وجبال عروس والورد البلبس والكمون الابيض اجزاء استواء ثم تأخذ  
من الاخلاط كلها جزؤاً ومن الزنجبيل جزؤين يدق كل واحد على حدة ويخلط ثم يجمع  
ذلك بشهد ابيض يستعمله ويرفعه في يستوفيه والشربة منه قدر حمصتين ان شاء الله تعالى  
**صفة خلط ريق**  
تأخذ قرفة حلوه وسنبلا وزنجبيلاً ونسباً بحرياً وزنجبيلاً من كل واحد نصف  
وتأخذ ارنفل وخصو البروجب الجرجير من كل واحد اثنان او اقل وجب كرات  
فارسي وجب الجوز اربعة الاث او اقل يدق ذلك ثم يغسل منزوع الرغوة

ثم ياكل

الفاطاشد يدر  
ثم ياكل منه مثل اللوزة على الريق وعند النوم مثل ذلك فانه ما يمل من الكاح ويغبط  
**صفة جوارش مسكن الحصى** تأخذ اهلبيج اسود وزنجبيل  
وقللاً ايضاً وكمون اسود من كل واحد اجزاء استواء بعد الدق والتخل الا الكمون  
يخلط ثم يجمع فيه بعسل منزوع الرغوة فيجعل لعوقاً خاتراً ثم تأخذ منه على الطعام  
فانه يذهب ويلين ويلين منه على الريق **صفة خلط ريق**  
يؤخذ مثقال حلبة وثلثا درهم عتق فارسي وثلثا درهم يابس ونصف مثقال جوارش  
يدق كل واحد على حدة ويخلط به دهن الجوز وتجنه وتشر به بما الكمون سبعة ايام  
**صفة جوارش مسكن الحصى** تأخذ من السكر السليماني مثلاً ومن الزنجبيل  
عشرة اواقى ووزن دانقن مسك وشباً من زعفران فيبلغ ذلك في طنجير ويطبخ حتى  
ينغقد ثم يلقى على خوان ويقطع ما تريد **صفة جوارش مسكن الحصى**  
تأخذ من الزنجبيل والمصطكى والقلقل والسنبيل من كل واحد وزن مثقال  
ومن بزر الكرفس خمسة مثاقيل ومن الافراخ خمسة مثاقيل والناتخى ادم من كل واحد وزن  
فان لم يصب الافراخ فثلاث مثاقيل يدق ذلك كله اجمع ثم يخلط ويغسل  
منزوع الرغوة

تأخذ من الزنجبيل من القطع الحبار ما شئت غير انه يكون يابساً فتفقه في شراب



ثم نأخذ  
 شراب عتيق طيب الريح او طلاء عتيق ثلاثة ايام ثم نخرجه ونجففه ونحش ثقبه  
 شرابا عتيقا او طلاء فنلقى الزنجبيل فيه ثم نأخذ زعفرانا وسنبلا وقافلة و  
 ود ارفلقل نقدر راي العين فدقه واخله ثم دق الزعفران والقه وحده ثم اغل  
 الزنجبيل والزعفران والعسل فاذا اغلا جعل في انا نظيف ثم عمدت الى المذي  
 وطرحته وحركته حتى يعلوه جميعا ثم يترك ثلاثة اشهر او خمسة بالمزد ثم يرفع  
 لما يحتاج اليه والهليلج الاسود مثل ذلك  
 تعالوه كما عملت في الاول ثم تغليه برب الثمر والدرس اياما ثم اخذه وبعده في  
 منزوع الرغوة فانه يوجد ان شاء الله تعالى  
 نأخذ الارنج فننزع د اخله ثم نجعله في انا نظيف ونصب عليه ماء ملح ثم ننقعه في  
 ذلك الماء ثلاثة ايام ثم نخرجه فننقعه في ماء عذب ثلاثة ايام ثم يتبدل ماءه في  
 كل يوم مرتين حتى يذهب ملحه ثم اخذه من الماء وخذ عسلا فاعمله ثم صببه عليه  
 اربعة ايام او خمسة ثم انظر اليه فان وجدت عسله قد دق فاجعله في قدر  
 اغله غلية او غليتين ثم اعد عسله وكما زدت عسله فهو اجود وردة ونعا  
 حتى تراه كما جعلته بد ايام يتغير فدهه جبينين وكذا ان الفرع والخيار والقثا  
 والاونز والجوز بعد ان يقشر ذلك وكل فربب فخذ الك منغنه اقم ترشد

صنفه

**صنفه تربيب التفاح من هذه الصنفه** نأخذ من التفاح البناني الجيد الكبير  
 الطيب الرائحة فنقشر خارجة ود اخله ثم خذ منه عشرة ارطال ثم خذ عسلا وبعدها فيه  
 واخلها ثم الق فيها التفاح المقشر واوقد تحتها بنار لينه وحركة حتى يخط ويصير  
 لكبيص ثم الق فيه اوقيتين دارصيني وقللا وقرنفل وقافله وبسباسة من كل  
 واحد اوقيه وسنبلا نصف اوقيه وجوزة ثلثة عدد (مقشر يدق كل واحد حده  
 ويخل ويخلط ناعما ثم القه فيه وليكن العسل والمخل ما يغمر التفاح ثم الق فيه بعد ذلك  
 مثقال زعفران مسحوق ثم تحركه حتى يخلط حسنا ويصير مثل اللين ثم بعده في انا  
 ان شاء الله تعالى واعلم ان تربيب الكثرى كتريب التفاح سواء **صنفه تربيب التفاح**  
 خذ سفرجل وقطع كل سفرجل منه با ربع قطع ثم الق ما في جوفه ثم اجعله في عسل وصبت عليه  
 ماء ثم اغله غلية بالنار ثم حوله الى عسل اخر ليس فيه ماء وردة فيه حتى يوجد ان شاء الله  
**صنفه تربيب التفاح** خذ منه ما لم يتروط فاعله غليتين ما عذب ثم انزع  
 واقاعه ثم دق سنبلا وقرنفل وزنجبيل ود اصبنا وزعفرانا فاجعله في قدر  
 النوى ثم رد واقاعه عليه واعمى في عسل منزوع الرغوة وحسبه في فادورة وده  
 حتى يوجد ان شاء الله تعالى  
 خذ اي ذلك شيت فطاحه  
 واتفقه ثلاثة ايام ثم اغسله بما اوخل ثم اغمى في عسل منزوع الرغوة والنوى  
 زنجبيل او زعفران او ما احببت من الاواد والنوى عليه كروا وده شهم الى الشمس



ثم استعمل بعد ذلك ان شاء الله تعالى **صفة تزييت الاوتار** فخذ من الاوتار ما شئت  
 فتقشر خارجة ودخله وتقطعه على ما تريد ثم تنقعه في ماء ولح يوماً وليلة وتخرجه  
 من ذلك الماء الى ماء عذب يوماً وليلة ايضاً ثم تغيد عنه الماء وتغليه بما اخر عذبت  
 غلية خفيفة ثم تخرجه من ذلك الماء ايضاً وتدعه حتى يصفى قليلاً ثم تغليه بما اخر يوماً  
 ثم تخرجه من ذلك الماء وصفه بزعفران ثم اجعله في عسل مصفى معمر من زرع الرغوة  
 والتي فيه جوز ثوراً وبسباسة وقرنفل ودار صيني وهزونه وهال ومصطكي  
 ثم ارفعه واستعمله ان شاء الله تعالى **الباب ٢٠٠ اعل الاوتار**  
**من التمار والمجنات من الاوتار صفة** وبت الاجاص الساج  
 تاخذ من الاجاص الاسود النضج ما بدا لك فاخرج نواه والفه في قدر وصب  
 على كل قفيزين من الاجاص ورق ونصف ماء عذب والدورق يكون عشرين  
 رطلاً والفقيز مائة وعشرين رطلاً واجعله حتى يجر الماء ويتمز الاجاص لبعض  
 والى ثقله واعد الى القدر واجعله حتى يزداد ويصير مثل العسل الرقيق و  
 في آناه ويستعمل الشربة منه اوقية **الباب ٢٠١**  
 تاخذ من الجوز الرطب ما شئت فتدقه  
 بقشره وتغمره وتاخذ منه ما احببت فيطبخ حتى يذهب منه النصف  
 ويؤخذ منه خمسة اجزاء ومن العسل المنزوع الرغوة واحد فيطبخ بنا رقيقة

حتى

حتى يغلي ويصفى في قوارير ويستعمل عند الحاجة ان شاء الله تعالى  
 يؤخذ من الجوز الرطب نقشوره فيدق  
 ويؤخذ منه خمسة اجزاء ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اجزاء ومن الطلح  
 الحلو ثلاثة اجزاء ومن الفلفل اوقية ومن الجانية نصف اوقية ومن الزعفران  
 اوقية يصير قدر نظيفة ويغلى حتى يغليط ويصفى ويستعمل لوجع الحلق  
**الباب ٢٠٢** تاخذ من حمض الاوتار المنقاه من  
 وجته فيدق ويغمر بما وه يطبخ حتى يصير الى الربع ويصفى في قوارير  
 ويستعمل ان شاء الله تعالى **الباب ٢٠٣**  
 يؤخذ من حمض الاوتار فيدق ويغمر بما وه ويصفى ويؤخذ منه اربعة اجزاء  
 ومن السكر الطيز اربعة اجزاء والعسل المنزوع الرغوة جزو واحد ويطبخ حتى يذهب  
 النصف ويصير فيه من الزعفران والجوز ثوراً من كل واحد قدر مثقال من مريض  
 في حرقه رقيقة ويكون ذلك على عشرين رطلاً من العصير ويطبخ حتى يقوى ويترك  
 عن النار ويؤخذ ويصفى ويستعمل عند الحاجة ان شاء الله تعالى  
 عذب فيقشر وينقى حرقه ويؤرق ويغمر وييطبخ بنا رقيقة حتى يذهب منه النصف

البرق

سودا  
يؤخذ



وينزل عن النار ويصفى وينزل حتى يسكن ويرد الفدر ويغلى غلية اخرى  
ويرفع في القوارير **وصفة اخرى**  
يؤخذ حب الاس زنجباريا فيدق ويحصر مآوه ويصفى ويطنخ في قدر  
نظيفة حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ويصفى ويستعمل عند الحاجة اليه  
ان شاء الله تعالى **وصفة اخرى** يؤخذ من عصير الحصرم ستة اقنساط  
العتسل المنزوع الرغوة قسطا واحدا يصير في قدر نظيفة ويطنخ حتى  
ويصفى في القوارير وان كره العسل واجت ان يبرده صبر مكان العسل  
سكر طبرزد والشربة منه عشرة دراهم **وصفة اخرى**  
يؤخذ من الرمان الاحمر النضج المز فيعصر ويصفى ويصير في قدر برام  
نظيفة ويطنخ بنا دليئة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في قوارير  
**وصفة اخرى** الصنفان  
الصنفان بارد يابس قليل الاضرار بالاسنان  
الشفع وهو اجود ما شئت به الاسنان من الزهومات ما مؤن غليظا  
نافع لها وهو زهره وقصبه يثبت في العسل  
حار يابس وبذر البرسيم اذا استق في الدور من الحرف والاشا

سمى المأمون في غلة اداه وهو خلل يستعمله العوام من الناس وكل خشب  
بارد يابس يخلخل وهو انفع من الحار اليابس واجود ما استعمل الخلل في الفم  
بعد ان ينقع في الماء ليلة او لياليتين يعوج من الخيل وليلتين كسر من الاسنان  
فيحتاج الى اخراجه بالمنقاش **وصفة اخرى** وعيدان الخلاف باردة  
بين الرطوبة واليبس ولا يستعملها الا اوساط الناس وعند فقدان الخلل العمول  
**وصفة اخرى** اخذ الخلل من المرونة لتنظيف الاسنان وتنقيتها من  
الحم لان اللحم اذا بات في الفم تنكس لاسيما ان كان فيه حلاوة **وصفة اخرى**  
**وصفة اخرى** رجل كان كثير ما يصاب شره ولم يزل عناية بالخلل  
سالت عمر اخلافا فقال لي ما الخلل  
يبقى الثغور وفيها كولة ومجشاة فقلت عود لطيف للسن فيه جمال  
فقال ذلك شئ فيما اراه ثم انا  
**وصفة اخرى** لا يواجم من المردى **وصفة اخرى**  
لا بد بعد الاكل من خلل اعده الخادم للرجال مبرق من صفصافة الخنار  
برى لطيف الكف في اقبال ارق جثمانا من الخلل واشبه الاشيا بالمخار  
حكاة جسم الصبغ في الخيال او دلف فاق من الخلل كأنها بكف ذي دلا  
يسعى بها في فنية اقبال كعصبة الجين ذي افعال مقدودة الاجسام والمشار



مقومات القد كالنبات متقنات الطول والاشكال منتزعات من مكان  
 من وافرا الاعضاء والاهوال مكسبات من يدى الليالى **قشر** من الزمرد الجوار  
 يغذى ما طيب زلا **قد جازة** الصوب من الغزال **بواكف** من قطر الخطا  
 يلقي بلجنوب والشمال في غدوان الصيف **الاصال** حتى اذا امانتم في كمال  
 بادره الخادم باعتدال **يخنال** من اغصانه الطوال **ما كان** ذا قذوذ العتال  
 وجفف الاعصار في الظلال **ثم برا** منهن كالنبات **مدية** امضى من النضال  
 مثل رماح غير ذى نضال **تعد** للطحن والفتال **مدودة** الاطراف **والاوصال**  
 قد شدتها بافان الجبال **وباعها** للناس غير غائب **وصانها** الخازن في الرحال  
**والسؤال** **والله** **لنفسه** **في مثل ذلك** **تفقه**  
 رايت خلاا في بيان مواكل **براه** لطيف الكف كالقذح **قائل** كان الذي عاينت منه  
 قضيب **قما** ما بين دمر مشاكل **فقد** هذا **مستبد** باعتداله **وهذا** **مستبد**  
 يتقابه كاس النديم من القدي **وتقدابه** الكيزان من كل خايل **له** **بذل** **بموج** **مجانة**  
**جسم** **سقيم** **الجرح** **الناس** **احل** **وخف** **على** **الايدي** **فليس** **يد** **عند** **ما** **تعطيه** **كف** **مناول**  
**اذا** **اقام** **بين** **الناس** **طبي** **يد** **امان** **واحياء** **بالا** **القوار** **فكم** **من** **قنبل** **للسن** **يدرك** **ناره**  
**ومن** **واله** **الاحشا** **حوان** **ذاهل**

٨٦

**رعي** **النبات** **المحب** **معة** **اشنان** **ما** **من** **جود** **للرشي** **خسب**  
 من القنفذ والسليخة والقرفة والفاولة والفليحة من كل واحد جزؤ من المصطفى  
 والادخر والسعد والبيعة اليابسة جزؤ ومن الرزنجوش بلانة اجزا ومن الطين الابيض  
 المكي خمسة اجزا ومن الاشنان البارد في ضعف ذلك او ثلثه اضغافه ومن الارز  
 الابيض المبلور المطين المحقق المتول مثل الاشنان يدق كل واحد على حدة  
 ويخلط ان شاء الله تعالى **غدة** **اشنان** **من** **الاشنان** **يؤخذ** **الاشنان**  
 فيدق دقا ناعما ويدق معه مثله من الطين الابيض متول مثل ربعة وصندل المحكوك  
 مثل نصف سدسه ويصيف فيه ما كافور ويعجن به عجنا جيذا حتى لا يبين فيه **يستعمل**  
**معة** **اشنان** **الاشنان** **يؤخذ** **الاشنان** **لا يبين** **فينقا** **ويدق** **الطين**  
 وينخل ويعزل ناعية ثم يؤخذ من الطين الابيض المحكوك مثل نصف الاشنان فيدق  
 وينخل ويخلط به ثم تاخذه من الادخر المدقوق المتول مثل ربعة وكذلك من السعد  
 ايضا ويخلط الجميع بما كافور ويفرك ويستعمل  
 يؤخذ المحل فيقشر ويدق وينخل ولعشيره ان تدقه دقا خفيفا فانه يقشره **فاد**  
 دق ونخل وعجن بدق حتى يبق سائل ثم جعل في جوانب بونية ونخل وعجن في مزاج  
 متواليه تكمل البرنية على الحين وتدخره حتى جفته ويسد من البرنية وتوضع

تعالى ان شاء الله



فاذ الحيتج اليه اخراج منه وجعل في مضرب وعجن بدهن زبنق سابوري  
وطيب بدهن بلسان ودهن اترنج وماكا فور واستعمل ان شا الله تعالى  
**صفة علاج البثور** تاخذ المحلب الجيد فتنقيه واحدة واحدة  
وتقشره تقشيرا جيدا وتنشفه حتى لا يبقى فيه صفرا ولا برودة ثم تدقه  
وتخلطه بمخل صفيق وتجعل في برنية زجاج ويعجن بزبنق فارسي ويخرب بالعود  
و الكافور الجيد في ثلاثة ايام مائة مجم ويحرك ويخلط ويلصق في كل يوم  
فاذ انتهى جعلته في قذح واذا به بزبنق سابوري والقيته عليه ثيابا من دهن  
فارسي ودهن بلسان ودهن اترنج وكافور جيد وكافور مسوق على مقدار ما  
تريد **صفة علاج البثور** تاخذ المحلب الجيد فتدقه وتخلطه  
وتعجنه بزبنق جيد وتلصقه في برنية ويخرب ببنك وقسط مر وظيفر ومبج  
يابسة و نزع غران وصندل بلانه ايام كل يوم ثلاث مرات ثم يداف بزبنق  
في قذح ويلقى فيه مبعده سائله ويدق له جوك ويسبسه وقرنفل وصندل  
وكبابه وقاقله ويخلط فيه ويصليه ماكا فور وعكر البلسان ان شا الله تعالى

اشنان داليت من البثور محفوة الاوساط والظهور فيها مثاق الحشر  
دانات

فيمن

شوري نقي الورد

فيمن اشنان من الحبيد كانه مسك على الثوب اشبه شئ بحبي الكافور  
كالخز في المسك والحبرير وقذح المحلب في التقدير مملو من محلب الغدير  
مجون من قبل ما الكافور بدهن بان ودهن خيري لها نسيم فاح كالخود  
اذ كي من الحبيد الصدو اطيب غالية الامير له غطا محكم الذوبير  
من فضة مذهبة التطهير كالوشى والتعير والتعير في كف طي سادن غدير  
عيناه عينا فاسق حور له اناييت من الشعور في يد العني قضيب شور  
معلقة من ذهب نصير قدر صغت بالجوهر المطير يغترف المحلب المحضو  
يدبر في القوم كالخود **ولا خور في علاج اشنان**  
وجمع من صفة الدهان فيه مثالات من العقيان كقبة الهندوق للاواني  
عليه من اصباغه كدخان مفصل بسابو الاوان محذوف في الورد كطيلسان  
مصور فيه النوشوان في موكب زرين بالفرشاني كانه جوع من البسان  
كالزهر في حاشية البسان فيه من الالات للصفبان اشنان دانات من البسان  
مخروطة الرور ولا بد محفوة ما ان لها من ثان فيمن اصناف من الاشنان  
اطيب من ذرار النسلون ومحبك عني بالدهان بدهن وورد ودهن بان  
ما ان له في الطيب من ذرات في قذح مدو الاركان فيه مثالات من العقيان



قد صورت تعدد واعلان **تغذون الحبل الاخوان** قد كملت بالدر والمجان  
 اذا ابتدت في يد العلمان **تدور كالحاشي النديم** من كفاي حسن للمعان  
 معقوب الصدغ كصوب جان **في كل خد منه ورد نان** مدله بالطرف للاضهان  
 الجيبا تغسل به البندان **من عودان تحصيل بالاشنان** وبعد اخذ الحبل الروان  
 بالبتل او السعد من بنان **صفة بتل محض نقيت للبدن والامام**  
 البتل هو شئ يحمل من اليمن يقولون انه يتخذ من اصول ام غيلان منه ابيض واصفر وله  
 رائحة طيبة وله خاصية في تقوية الاعضاء وتنشف ما تحت الجلد من الرطوبة وينقي  
 ويطيب رائحة البدن ورائحته تقوى الدماغ الذي ناله البرد وهو حاد يابس في الوجة  
 الاولى وهو جيد للمعدة ويقطع رائحة النور التي تعزل كالحق الشعير وقيل هو عقد  
 تخرج في اعصاب الاسر يوحى من البتل الاصفر ومن الصندل الاصفر المحيز ثلاثين درهما  
 ومن القزقل وزن عشرين درهما ومن الورد وزن خمسة عشر درهما ومن الزعفران وزن  
 خمسة دراهم ومن السليخة الحمراء الرفاق والسنبل من كل واحد وزن ستة دراهم  
 يوق الجميع بالسر ويطن ويحضر بما الورد ويخرب بالعود التي وبالكا فور والزعفران  
 يخبر بجيد ثم تاخذ من الفاقل والجوزبوا والبسباسية من كل واحد عشرين درهما  
 ومن الكافور وزن درهم ويفرش الاول في طشت ثم تخل عليه الافاويه ويرد

الاصفر

الى

الى الطين ويخرب البرنيّة بالعود والكافور يخبر اجيد (فانه يحى غايه من الغايات)  
**صفة ذلك محض** يوحى بنون تنكا ومن الفلينج ربع من ومن القزقل  
 عشرين درهما وربع من جوزبوا وعشرين درهما سنبل وعشرة دراهم هال وشنته  
 درهم قوفه ونصف اوقية زعفران يوق الجميع ويحضر بما التفاح ويطن طحنا ناعما  
 ويخرب بالعود والكافور **صفة محض** يوحى من البتل الاصفر  
 العراخي منا ومن الصندل الاصفر الفا صيرى ربع من ومن الفلينج ربع من يدق  
 دقانا ناعما ويخل الجميع ثم يطرح عليه من النام ثلاثين باقة وفتور التفاح  
 البناني قشر ثلاثين قفاحة وقشر ثلاث ترجات صفر تقطع وتطبخ صفا (ثم يصب  
 عليه منا من ما ورد ثم يطرح عليه وزن عشرة دراهم زعفران مطحون ثم يعرك عركا  
 بجيد حتى يتبدل لخله الزعفران ثم يفسره على زطح حتى يقارب الجفاف فاذا اعزمت  
 طحنه او قد له نار فحم ثم جففه عليها ثم اطحنه طحنا ناعما واخلطه بخل شنته  
 وزن عشرين درهما زبنق سا بوري جيد ثم دهنته به وحركته حتى يتبدل لخله  
 الدهن ثم ردتته الى المنخل فخلطه حتى لا يبقى من تحصيل الدهن شئ وخار وزن  
 عشرين درهما قزقلا ووزن عشرين دراهم جوزبوا وعشرة دراهم كبابة وعشرة  
 دراهم هريره ووزن عشرة دراهم هال ثم دقت الجميع حتى يبلغ كليلين الشك



ثم تعد الى وزن خمسة دراهم زعفران مطحون فاطرحه في كك ووزن ثلاث مثاقيل  
 بلسان وشتاقيل بن دهن الاترج ثم يلى به لنا جيداً ثم تعد الى وزن خمسين درهم  
 من الماورد الجوري الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تعجنه  
 الصلاية ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه بيدك حتى يد اخله ثم توده الى المخل  
 فتخله حتى يذهب بعد ذلك تخله ثم تجعله برتبة وجاج وتخره في كل يوم عشرة مجامر  
 بالعود والكافور والزعفران ثلثه ايام على الولا وتخره حتى يبالغ البخور في جسمه  
 ان شاء الله تعالى **صفة خل عسل اخر وسيله** يوخذ من البنك الحرا في الا  
 منابذ ويخل بمخل شعر ثم يوخذ من القليجة ثلث من ويوخذ من الفافرة ثمن من  
 ومن السنبل وزن خمسة دراهم ومن الصندل وزن خمسة دراهم يدق ذلك كله  
 ويخل مع البنك ويصير في طشت ويطلى عليه ربع من عصفرا احمر جيد سا طم الحرق  
 ويجفف في الشمس ويطن ثم يجعل في سطل ويصب عليه من الماء مقدار ما يصير مثل السدر  
 ويدهن على البنك ثم حتى يتد اخله العصفرو يبيسط في الشمس حتى يجف ويطن  
 جيداً ويخل بمخل شعر صبيح ثم يصب عليه من الزينق الفارسي وزن عشرين درهما ثم يلى  
 لنا جيداً ثم يوده الى المخل حتى يذهب تحبيله ثم تاخذ وزن عشرة دراهم قرفصل  
 ووزن عشرة دراهم جوز وبوا فتسحقها سحقاً ناعماً وتخل عليها وزن مثقال دهن

البلسان

البلسان وشتاقيل دهن الاترج ووزن خمسة دراهم ما كافور ثم تخلط في الصلاية  
 ويغيب عليها وزن خمسين درهما ما ورد جيداً ثم تطرحه على البنك وتلته حتى يتد اخله  
 ثم توده الى المخل ثم تجعله برتبة وجاج وتخره بالظفر الذكر ثلاث مجامر وبالفتق  
 والزعفران ثلثه مجامر وتخره بعد ذلك بالعود والكافور **صفة خل عسل**  
**الساكنة** البنك يدق ما في الكف من عطر وكل ما كان من حلو من زعفران  
 لا تتلن اذا الفراش جابه ان تحسل الكف في الاسفار والحفر لا تشي طبيب من ينك غسلك  
 كفى بعد طعام طيب عطر كانه المشك لونا ان وصرت به والحز لينا على الكفين والبشر  
 وما افكر في الاشنان ان ظفرك به يد اي وليت السعد في سقر فذاك غسل الى من بعد ذلك  
 وذاك غسل بنى الاملاك من **الباب في غسل اليد**  
**الاصنام** وزن ثمانية دراهم عسل بنين للمعاشرة الاذيب النديم اللينان يكون نظيف  
 الكف نقي الظفر منعاهدا لتعليمه والتحليل بين اصابعه وغسل يده ومعه في اوقات  
 ومطعمه طيب المغاين عطر البشرة نظيف الوجه والياد والاربع نقي الجبر  
 للسنون واخذ السعد بالغدوات وتسرح الحية وتطبخ الثياب والعمامة  
 لان العبن كثير ما تقع عليها من عطر البخور والمسك والصابون واصناف الدواب  
 الشعر والثياب البخور والنياب **اما** المسك والكافور واللبان

البلسان وشتاقيل بن دهن الاترج ثم يلى به لنا جيداً ثم تعد الى وزن خمسين درهم من الماورد الجوري الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تعجنه الصلاية ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه بيدك حتى يد اخله ثم توده الى المخل فتخله حتى يذهب بعد ذلك تخله ثم تجعله برتبة وجاج وتخره في كل يوم عشرة مجامر بالعود والكافور والزعفران ثلثه ايام على الولا وتخره حتى يبالغ البخور في جسمه ان شاء الله تعالى



الذراير فعلى الجسد فهذا لا بد منه لمنادى الملوك والرؤساء ومجالس السادة  
 ويجلس في مرتبة بحسن ادب وسكون جاش غير انكسار ولا مدبر جل ولا حث  
 بتوب ولا لجنة **باب** ينهوض الملك ويجلس حيث يشير اليه ويدنو اذا  
 ونجيب اسأله ولا يتخلف اذا دعاه ولا ينفض عن المائدة اوك ولا يديه بدنيا  
 ولا يلحق اصابعه ولا يعمس انايله ولا يسرع المضغ ولا يكثر الفحك ولا الكلام  
 ولا يعرض اللسان لسانه ولا يرد ما عرض في الصحفة ولا يتناول ما بين يديه غيره ولا  
 يحسب اللغم ولا يفتن الخبز ولا يحجل ولا يعجم الخبز ولا يفيض النخل ولا يعمس الخبز <sup>الدم</sup>  
 ولا يكثر من اعتراف المحبوب والامراق خوفا من سبيل على الثياب وينسحب  
 الشرة وسر الادب ولا يفسخ الدجاج بيده بعنف خوفا من الازد فلاق وهوان  
 يكون تحت جلد الدجاجة او في مغاطف الكافراد سم فيطير على ثياب من يكون يازاه  
 او يكون ملاصقا له بل تقطع بالسكين على مواضع المفاصل ولا يحمل يده الخوى ولا يمد  
 فيه الطعام النار ولا يزد رده ولا يكثر شرب الماء ولا يتحشا ظمرا ولا يشتمش  
 الاطعام ولا يمس الخبز ولا يعرض الفؤاد ان حضرت قبل الطعام ولا يديه الى قطعة  
 من مشهور ولا يبيضه من طرفة ولا سنبو سجة مشغاه ولا ما ثنا زعت النفس اليه  
 ووقعت الشهوات عليه

الفزارى حدثه قال قلت لسيدي بن عبد الملك لا تولى ابا غانم القرشي ولاية نضل حاله  
 فيما مع قرابته منك وخروفتك فقال يا ابا الوضاح اني فعلت شيئا البشت من فضل  
 المروآت قلت وما هي اصح الله تعالى ابي المومنين فقال يحتم في بيوت الاخوان ويلبس <sup>المظلة</sup>  
 في الظل وبعدوا على بيضة البقيلة فيا كلها **باب** الاصحى قال لا تستد لم يثبت  
 الى بيضة البقيلة ابد **باب** يا كل ما يليه **باب** للنديم ان يكون حسن البزة سرى  
 الثوب تطيف العالف والذبول ولكن نبيل الممة **باب** الاول ليس يدور الا على نظيف  
 المحفى من اللبس مثل العلسوة والسر اويل والنكة والجوب ومنديل الكم وما جاتس  
 الا شيئا فاذا امت له هذه الحال وحلت فيه الخضار كان محبوبا الى القلوب سقا على  
 الادواح لا تحايل في ابي على الكاتب القرشي  
 نعمة الله لا نقاب ولكن رجا استيقنت على اقوام لا يليق الغنى بوجه ابي يعلى  
 ولا يوز بحجة الاسلام **باب** دس الثوب والعمامة والبردون والبغل والفقا **باب**  
 لا تحسوا افلامه فتمسوا من دية الحسين في الايام **باب** الوضاح  
 وينبغي للاديب ان يحسل يده اذا قرب اليه الطشت غسله نظيفا وتنقذ الاطفا  
 في اسرع وقت ولا يمس يده شيئا قبل الطعام **باب** ان رجلا غسل يده مع المامون  
 وابط الفلام عليه فسبقت يده الى رايته فقال له المامون اني غسل يدي فمسح







وقيل للتم  
الخبير

غَلَطَ فَإِنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ الْوُضُوءُ قَبْلَ الطَّعَامِ يَنْفِي الْفَقْرَ وَبَعْدَهُ يَنْفِي الْوَلَهَ  
وَأَرَادَ بِالْوُضُوءِ غَسْلَ الْيَدِ وَالْكَفِّ وَالْغُصَّارِ الذُّنُوبَ **وَالْأَبْقَلُ رَبُّ الْبَيْتِ يَغْسِلُ يَدَهُ**  
**لِيَنْفِي الْخَشَمَةَ مِنَ الذُّنُوبِ حُضْرَهُ** وَيَكُونُ آخِرَ مَنْ يَغْسِلُ يَدَهُ يَتَوَخَّأُ بِذَلِكَ أَنْ يَجْعَلَ إِمَامَهُ  
أَذَى الْغَمْرِ عَنْ أَيْدِيهِمْ هَذَا مَعَ الْإِكْفَاءِ وَالْمُتَعَاشِرِينَ **تَامَ الْمَلُوكُ** وَالسَّلَاطِينُ فَقَدْ تَقَدَّمَ  
الْوُصْفُ فِي تَعْظِيمِهِمْ وَأَجْلَالِهِمْ وَلَيْسَ مِنَ الْمُرُوءَةِ الْأَكْلُ مِنْ طَعَامٍ لَمْ يَدْعَ إِلَيْهِ وَلَا حُضُورُ  
مَجْلِسٍ لَمْ يَوْمِنْ حُضُورَهُ وَلَا الْإِحْتِشَامُ وَلَا الْإِسْتِغْنَامُ وَلَا الْأَكْلُ إِذَا وَجَدْتَ الْقَوْمَ  
فِي آخِرِ الطَّعَامِ وَلَا الْأَيْهَامُ فِي الْأَكْلِ بَعْدَ شَبَعِ الْقَوْمِ وَلَا التَّقَبُّلُ فِي الْمَجْلُوسِ وَلَا  
الْإِحْتَاجُ فِي الطَّلَبِ وَلَا التَّخَفُّعُ وَالْتِمَاسُ فِي الطَّنْفِ عِنْدَ غَسْلِ الْيَدِ وَلَا الْخَطَاةُ وَيُقَالُ  
لِمَنْ فَعَلَ هَذَا الْمَلُوكُ هُوَ مِنْ قِلَّةِ الْأَدَبِ **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ**  
**بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ** **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ**  
**بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ** **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ**  
الْكَلَامُ وَالصَّمْتُ عَلَى الْمَوَائِدِ وَتَرْكُ الْحَدِيثِ **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ** **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ**  
تَدَاوَى أَيْسَرُ مَا لَوْ أَنَّ السَّكُوتَ عِنْدَ الْأَكْلِ حَتَّى صَبَّرْتَ كَلَامَهَا بِالزَّمْرِ وَمُعَاطَاةُ  
خَدَمِهَا بِالْأَيْدِ الْمِيلَانِ ثُمَّ مِنْ بَيْنِ أَسْنَانِهَا وَمِنْ السَّنَةِ شَيْءٌ قَلِيلٌ يَنْتَسِيطُ الطَّعَامَ  
مِنْ أَفْوَاهِهَا وَتَحْرِيكُ الْأَذَى الْحَسَنُ فَإِنْ كَانَ مِنْ وَقْعِ الْفَنَائَةِ  
الْغَمُّ عَلَى الْمَائِدَةِ عَافَتْ النَّفْسُ الْمَأْكُولَ وَكَرِهَتْ مَعَاشَرَةَ الْمَوَاطِلِ وَمِنَ أَدَمَةِ الْمَنَامِ

وكانت

وكانت السُّقُطَةُ مِنَ الْعَيْنِ **وَيَنْفِي** لِلْأَذْيِ أَنْ يَأْكُلَ وَنَ الشُّعْبُ وَفَوْقَ الْقَوْتِ وَأَنْ  
يَصْغُرَ لِقْمَتُهُ وَيَتَجَرَّى بِهَا مَوَاقِفُ الدَّمِ وَلَا يَزِدُّ رَدَّهَا قَبْلَ أَنْ يَجِدَ مَضْغَمَهَا وَلَا يَدْخُلُهَا  
إِلَى فِيهِ إِلَّا بَعْدَ أَنْ يَزِدَّ الْأَوَّلَى لِأَنَّ الْمَوَالِي بِاللِّغْمِ لَا يَكُونُ مِنْ شَرِّهِ وَلَا يَعْجِزُ **الْقَمَّةُ**  
بَعْدَهُ ثُمَّ يَجِدُهَا فِي الصَّبَاغِ وَلَا فِي الْأَنَاءِ وَلَا يَلَاخِظُ مَوَاطِلِيهِ فَيَقْطَعُ عَنْ الْأَكْلِ وَهَذَا  
ضَرْبٌ مِنَ الْجَلِّ **وَقَدْ بَلَغْنَا** أَنْ أَعْرَابِيًّا أَكَلَ مَعَ مَعُوبَةٍ فَلَمَّا رَفَعَ الْأَعْرَابِيَّ الْقَمَّةَ إِلَى  
فِيهِ قَالَ مَعُوبَةٌ يَا أَعْرَابِيَّ خُذِ الشُّعْرَةَ مِنَ الْقَمَّةِ قَالَ وَقَدْ أَهْمَمْتُ بِأَكْلِ حَتَّى تَطْرُقَ  
إِلَى شَعْرَةٍ فِي لِقْمَتِي وَلَا وَاللَّهِ لَا طَعَمْتُ مَعَكَ وَرَمَى بِالْقَمَّةِ وَنَهَضَ عَنْ الْمَائِدَةِ **بَابُ الْخَبِيرِ**  
بِاصْبِعَيْهِ بِطَافَةٍ وَهَذِهِ وَحَسَنُ صَمْتٍ وَيَتَلَمَّسُ بِالْمَخِ بَعْدَ أَنْ لَا يَجْمَعُ الْأَبْزَارُ مِنَ السُّكْرَةِ  
بِالتَّحْرِيكِ وَيَتَنَاوَلُ مِنَ الْخَلِّ وَالْقَلِّ وَالْخَسَنِ وَقَدْ سَتَيْتُ بِسِيرٍ أَمْ تَأْكُلُ الطَّعَامَ بَعْدَ  
الرَّبِيسِ وَلَا يَسْبِقُهُ بِالْأَكْلِ وَلَا يَبْدَأُ إِلَى مَا لَحِظَتْهُ عَيْنَاهُ **وَقَدْ كَانَ** يَجْرِي الْوَزِيرُ  
لِخَافِظِ الْأَكْلِ مَعَ بَعْضِ الْأَشْرَافِ وَكَانَ خَبِيلًا فَجَعَلَ يَلَاخِظُهُ فِي الْأَكْلِ وَالْخَافِظُ مُمْسِكٌ  
مُتَشَاغِلٌ بِالْخَلِّ وَالْقَلِّ فَقَالَ فِي ذَلِكَ **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ** **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ**  
كَانَ أَبَا الْعَبَّاسِ لَمْ يَرْغَبْ وَلَمْ يُوْبَّ فِي خَيْرٍ وَلَمْ يَخْلُ مِنْ أَزَلٍ إِذَا مَا دَنَا وَقَدْ طَعَامُ  
لَدَيْهِ حِينَ دَخَلَ لَمْ يَزَلْ يَخْلُ وَأَنْ قَرَّبَ إِلَى الطَّبَاحِ لَوْ تَأَفَّاسًا يَقْرَبُهُ بَعْدَ الْغَرَاغِ مِنَ الْأَخْلِ  
وَمَا رَفَضَهُ أَبَايَ إِلَّا أَنَّهُ لَمْ يَلِ وَقَدْ أَوْجَعَتْ فِي الْخَلِّ وَالْقَلِّ **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ**



حَبْرُ ابْنِ عَبَّاسٍ مُسْتَوْتُونَ مِنْهُ وَلَكِنْ عَوَضَهُ مِمَّنْ فَانْ هُوَ اسْتَدْعَاكَ ابْنِ عَبَّاسٍ  
 يَوْمًا وَكُلَّ مِنْ حَيْثُ لَا يُفْطِنُ وَنَحْمَ مَا نَأْكُلُ فِي عَيْنِهِ فَاِنَا اَعْضَاوَهُ اَعْيُنُ  
 وَيُفْطِنُ لَهُ اَيْضًا اَنْ لَا يَبْصُرَ صَابِعَهُ مِمَّا يَلْقَى مِنْ الطَّعَامِ وَلَا يَخْرُجُ شَيْءًا عَنْ بَاسِنَا  
 وَلَا يَجْرِي مَا بَيْنَ يَدَيْ عَيْنِهِ اِلَى يَدَيْهِ وَلَا يَنْفُخُ فِي الطَّعَامِ الْحَارِّ فَاِنْ ذَكَرَ يَخْرُجُ مِنَ الْغَمِّ  
 بِصَاقًا مَقْطُوعًا وَبَنَاءً اَوَّلًا لَوْلَا الْحَرَصُ عَلَيْهِ وَالرَّغْبَةُ فِي الْمُبَادَرَةِ لَتَرَكَهُ حَتَّى يَبْرُقَ  
 لَانْ هَذَا مِنَ السُّخْفِ وَخِلَافَ عَلَى ذَوِي الْاَدْمَانَةِ وَالسَّرُّ وَالنَّيْلُ وَلَا يَجْسُو الْاَذْيَبُ  
 مِنْ صَحْفَةٍ وَلَا يَسْتَفْضِي مَا فِيهَا وَلَا يَرْفَعُ اللَّعْمَةَ حَتَّى يَشْتَبِعَ مَا قَبْلَهَا وَيَزِدُّ رَحْمَةً وَلَا  
 يَنْظُرُ فِي الصَّحْفَةِ عِنْدَ مَضْغِهِ لِيُمَيِّزَ لَعْمَةً أُخْرَى فَاِنْ ذَكَرَ نَقَضًا عِنْدَ ذَوِي الْمِرْوَانَ  
 وَغَارَ لَعْمَةُ الرُّؤْسَاءِ وَالسَّادَاتِ **وَالْغَمِّ** اِنَّهُ قَدِمَ عَلَى مَعْوِيَةَ اَعْرَابِيٍّ يَدْوِي فَلَمَّا  
 قَرِيتَ الْمَايِدَةَ دَعَاهُ مَعْوِيَةَ وَكَانَ الْاَعْرَابِيُّ جَائِعًا فَجَعَلَ يَأْكُلُ اَكْلَ جَائِعٍ مِنْهُمْ وَاقْبَلَ  
 يَأْكُلُ مِنْ هَاهُنَا وَهَاهُنَا وَمَنْ يَنْزِي مَعْوِيَةَ فَانْ غَنَاطَ مَعْوِيَةَ عَلَيْهِ وَقَالَ اَعْرَابِيٌّ  
 اَنْتَ لَبِيعِدُ النَّجْمَةِ فَقَالَ الْعَرَبِيُّ مَتَجَّ بِاَمِيرِ الْمُؤْمِنِينَ وَجَعَلَ يَأْكُلُ مِنْ كُلِّ مَا بِيْنَ اَيْدِيهِمْ  
 اَلْحَمْدُ بِاسْمَانِهِ وَيَأْكُلُهُ وَمَعْوِيَةَ يَغْتَاطُ فَقَالَ يَا اَعْرَابِيُّ اِمَّا مَسْكَلُ سَكِينٍ تَقْطَعُ بِهَا الْحَمْلَ  
 فَقَالَ يَا اَمِيرَ الْمُؤْمِنِينَ كُلُّ امْرٍءٍ سَكِينُهُ بَيْنَ لَحْيَيْهِ وَهُوَ مَعَ ذَلِكَ يَأْكُلُ لَا يَقْضِرُ وَمَعْوِيَةُ  
 يَنْظُرُ اِلَيْهِ فَقَالَ لَهُ جِنِّ عَيْلِ صَبْرِهِ وَجَعَلَ يَا اَعْرَابِيُّ مَا اسْكَلُ فَقَالَ لَقِنَ يَا اَمِيرَ الْمُؤْمِنِينَ

استند

استند انك لَقِنَ  
 لَنَا صَاحِبَ جَا فِي الطَّبَاعِ نَعَافُ مَا تَرَى مِنْهُ عِنْدَ الْاَكْلِ نَفْسٌ مَعَاشِرُهُ لَهْ لَعْمَةً فِي الْكَفِّ  
 مِنْهُ وَلَعْمَةً بَقِيْدَةً وَآخَرَى قَدَرِمَاهَا بِنَاضِرِهِ وَرَابِعَةً فِي الْحَلْقِ قَدْ بَجَتْ بِهِ بِمَشْرِجٍ  
 مِنْ تَوَدُّ اَدْعَاهَا فِي حَنَاجِرِهِ وَيَجْبِنِي اَنْ يَكْثُرَ الصَّنِيفُ اَكْلُهُ وَلَيْسَ كَذِيفًا اِنْ اَمِنْ مَقَادِرُهُ  
 بِمَشْرِجٍ الْمُسْكِنِ عَنَّا فَاخْتَلَمَ وَمَذَرَايَ فِي الْيَوْمِ كَمَا لَمْ يَنْتَمِ قَالَ الطَّبِيبُ خَفَّفَ الطَّعَامُ فَلَمْ  
 يَسْمَعْ لَمَّا قَالَ الطَّبِيبُ وَالْحَمْدُ وَخَالَفَ الطَّبِيبُ فِيمَا قَالَهُ وَبَاتَ يَجْشُو النَّفْسَ عَلَى لَقْمَةٍ  
 مَا الْعَيْشُ اِلَّا الْاَكْلُ وَالشَّرْبُ وَاِنْ دَخَلْتَ مِنْ ثَقُلِ الطَّعَامِ الْحَرَمَ حَتَّى لَجْفَانِ الْمَنْزَعَاتِ لِلْقَوَى  
 بِالشَّمِّ وَاللَّحْمِ كَمَا مَثَالُ الْاَكْسَمِ وَلَا يَجْنِي ظِلًّا بِذِي سَلَمٍ وَحَى اَطْلَالَ التَّوْبِدِ اَللَّحْمِ  
 اَنْ لَا يَغْشَى الرَّجُلُ اَخْوَانَهُ فِي وَقْتِ الْاَكْلِ فَاِنْ ذَكَرَ لَيْسَ مِنَ الْبُرُوقَةِ يَحُلُّ  
 لِذَلِكَ نَحْلُ الْمَطْفَلِ الثَّقِيلِ وَالْمُسْتَكْرَهُ الذَّلِيلِ كَمَا اَصَابَ مُحَمَّدُ بْنُ عَمْرٍو فِي بَعْضِ نَزَاهِهِ وَقَدْ  
 هَمَّ عَلَيْهِ طُفَيْلِيٌّ وَهُوَ يَأْكُلُ فَاَجْتَنَمَ اَنْ يَدْعُوهُ فَقَالَ لَهُ هَلْ فَقَالَ الطَّبِيبُ لِمَنْ يَقَالُ  
 ثُمَّ اَهْوَى اِلَى الطَّعَامِ  
 كُلُّ يَوْمٍ اَجُولُ فِي سِلَاحَةِ الْحَيِّ اسْمُ الْفَنَارِ شَمُّ الذُّبَابِ نَادَا مَا رَأَيْتَ اَنَّا دَسَرْنَا  
 اَوْ خَنَانًا اَوْ دَعْوَةَ الْاَنْبِيَا اَلَمْ اَعْرِجْ عَنِ النَّفْخِ اَوْ رَجَعْتُ عَنْهَا وَلَعْمَةُ الْهَرَمِ اَبَسُ

للقوى



مستحقاً لمن دخلت عليه غير ما خاف ولا هيب فقرأ في الف ما قرأه من  
 صنوف الطعام لف العتاب **إ** ك أ هـ نـا من التكلف الغرم وجو الخباز والفضاب  
 قوم الحديث على الموائد وهو صاحب المنزلة المأدبة ليستط به  
 المنقبض بولس به ويزداد الأكل من الأكل عند تكبره وينشط بكنزه تكبره  
**صادف زاد** (أ) وحديثاً ما شئت من الحديث طرقاً من القرى  
 الحسن بن عيسى بن أبي طاهر صلوات الله تعالى عليه وعلى آله أطيعوا الجلوس على  
 الموائد وأكثر من الحديث فاشأ أوقات لا تحبس من أعماكم  
**إ** في لخدع صنف بالحديث له على الخوان إلى أن يبلغ البشما  
 كيف احتيا إلى بسط الضيف من مجل عند الطعام فقد ضاقت به جمل أخاف يزداد  
 في الأدكار عشمته والصمت ينزل متى على الخجل **عن بعض المجان** أنه أكل  
 مع بعض الفقهاء وعلم ذلك منه فلما ان كان في نصف الطعام قال صاحب الطعام **الحق**  
 وتوهم أن الضيف يرفع يده وهم الضيف ما أراد فكسر أسنّة وقال لسم الله وأكل  
 محمد بن الحسن مع رجل ولما كان في وسط الطعام سمعه الرجل وقد قال  
 الحمد لله فنهض عن المائدة وقال اعطى الله تعالى محمداً أن عاودت ما عني الخجل هذا  
 الموضوع كأنك أردت إعلامنا أنا قد شبعنا ثم فام إلى الدواء وكتب

ولحم الله بحسنه وقت ولكن ليس أوى الطعام **لأنك تحشم الضيف فيه**  
 وتامرهم بأسواع القيام **وتؤذتهم وما شبعوا بشبع** ولكن ليس من خلق الكرام  
**عن رجلين** كانا يتنادمان فكان أحدهما إذا أكل الآخر عنده رغباً يقول  
 له علامه يا مولاي قد سار هذا أملاً فاذ أكل هذا رغبين قال قد سار هذا فربما  
 فيقول له المولى وبلك الحمد فيا تبه يكون من ما فيشر به ويأكل فيقول له العلام يا مولاي  
 انه لم يشي لجامه وهم ذلك الرجل فلما كان ذعاه فقدم المائدة والخبز عليها مكسوراً فقال  
 له ما هذا الخبز فقال هذا خبز لا تعرف الاميال من الغراسخ **كان** يقال الاطباء  
 الأكل والنكاح **كان** يقال ما بقي من اللذات الا ثلاث الأكل والحديث والنكاح  
 حيش أكل الفتى يد على ايناسه ضيفه ولسط أجيله **وتراذ** يقول منه فيدعوا  
 ذاك اصنافه إلى تحجيله **والحسن من هذا قول** **عن رجل** **مفرد**  
 اموت من الجوع في المكرمات **وضيف** يموت من الضخمة **ومن من الريس** **والمكسور**  
 النفس ان لا يكون نجلاً بطعامه ولا ضيفاً بما كوله ينشط من مل وينشط من  
 احتشم وينبه من غفل وبلغ بين يدي الناس ويامر بالقائه ويكون واسع الصدر  
 الرضا بطي الغضب بعبد الحق **من اخلاق الربيس** ان يكون حوله وقور لا يلقاها  
 سامحاً سخيلاً كريماً يقبل الزلة ولا يأخذ بالهفوة مفضلاً بذو لا متخلاً وذو ذل



جوداً بما له معتقداً لآخوانه صاحب بشرو ولقا وحسن اعضاً وحيلاً لا ينال  
 ولا يد الس ولا يخل ولا يغفل ولا يعطل ان سئل اعطى وان لم يسأل ابتدأ لا  
 بالجهم ولا بالعبوس ولا بالقطوب سمح النفس سخي الكلام طريف الغلام **لا قال له**  
 ابراهيم بن المهدي في عمه المامون **ص** صفوح عن الاجرام حتى كساه  
 من الصفح لم يعرف من الناس محرماً وليس يالي التلويح اذ لي اذا ما الاذي  
 لم يغتن بالكره مسلماً **لا قال له** ما قيل في عمر وعثمان الجانبين **ص**  
 كاتي حين اكل خبز عمرو طويت عظمون صفحة بحر واتي حين اكل خبز عمرو  
 ولا شجع من ابي شبل هزبر فني لرغيفه قوط وشف وخلق الان من خزر وشذر  
 اذ السر الرغيف بك عليه بك الحنساء اذا فحنت ودون مرغيفه قلع الشيايا  
 وخرب مثل وقعة يوم **لا قيل في اخر** **ص**  
 يانارك البيت على الضيف وهار بامنه من الخوف ضيفك قد جاز ادله  
 فارج فكن ضيفاً على الضيف **لا قيل في** **ص**  
 لا لروح رغيغ ابد في جرد ايه وعلى الجانب سطر خطفيه بعنايه  
 ابد ليس الدهر بكم ووقايد فسيكفيكم الله الى اخره **ص**  
 خبيصة تعقد من سكره وبومة يطبخ من

عندي

عندي فمأ من خشن اخلاقه يطبخ قدرين على مجرم وليس في كل احواله  
 لكنه في الدعوة المذكورة يقول لا اكل من خبزه **تعد هذا الجوف ما الكبر**  
**لا قيل** ان اباه اشتد هذا الملهطوع وهو على نبيذ في اخر النهار فضحك وقال **ص**  
 تعلما اكثر محاله وكذبه ثم امر باحضار ما في صناديق مطبخه من الحلوى فوجده  
 جاثماً من حلوى بين فالورج الى خبيص المزلا بيه الى لوزيخ فقال يكون اظلم من يقول  
 خبيصة تعقد من سكره لمن خزانة قد بات فضله من لومة **ص**  
 بجود بالنفس اذ ضيق الجواد بها والجود بالنفس اقضى غاية الجود **ص**  
**في الضرب** **ص** للذي اذ اجلس للشرب مع الملك ان يجلس المرتبة المعروفة  
 لا يجاوزها الى ما هو اعلا منها ولا يحيط نفسه عنها ولا يكثر الالتكايين  
 الملك وليكن منتصب الجلوس خفيف الوطاة ان قام الملك قام لقيامه ولجذر  
 التيسط والتمدد والمطى والثناب والتخع والذواق وتفريق اليدين وفرقة  
 الاصابع واللب بالحام والعث بالحمية والعمامة ولا يكون من شأنه  
 والتقصية ولا التشميت عند العطسة ولا الاسراع بالحمية ولا العنت بالأكلة  
 والراحين والازهار ولا التناول للشمامات ولا الاكثار من الغل والاشرب  
 فان فاعل ذلك يسمى الطحان ولا يرمى بفعله من الغاية بحشيرة



ولا يعض الفاكهة فحشا بل يقطع منها حاجته بالسكين قطعا ولا يكثر شرب الرحيان  
ولا اذارة اليد فيه ولا يقطع روسته ولا ينفضه عند اخذه ولا يفركه ولا يعضه  
ثم يلفظه وليكن شربه مصا وكرعة جرعا ولا يشرب من الشراب غالا يطيق ويؤثر  
معه عقله ولا يصيب لنفسه ما يعلم انه يقوم به ولا يرفع الفرج قبل الملك ولا يصيب  
بيد لا قبل صلب الملك ولا يشرب الا بعد شرب الملك او معه ولا يقترح صوتا  
ولا يطرب يغنا ولا يوقع على الخان ولا يبدد امنه هزل ان ناوله الساقى قدحا  
اخذه بلا ازدياد ولا نقصان ولا مأكسة ولا مآذاة فاذا احسن من نفسه  
بسكرا سرع القيام والانصراف وهو يملك نفسه ولا يكثر شرب غلام عند مناولة  
الكأس ولا يكثر ما حطته عند مطاوعة الراح ولا يشرب اليه ولا يعجزه ولا  
**لما يلهو** ان ابا دلف العجلي كان يشرب عند المأمون فلما ناوله الخادم  
لمس يده وكان الشراب قد غلب عليه فنظر اليه المأمون فقال اصر فوا قاسمما  
فقد سكر فلما اصبحت ابودلف سأل غلامه عن حاله وعن سبب كلام المأمون بما لم  
به وامرافه اياه على اقمح الاحوال فقال لم تزل تزدد طرفك الى خادم المومنين  
وتلا حظه واتهمه فلما ناوله رطلا لمست يده فلما راى امير المومنين قال اصر فوا  
وا قاسمما قد غلبت عليه السكر فقال ابا دلف انا لله انا اليه راجعون اسأنا بالادب

وفعلنا

وفعلنا ما لا يحسن بالاحرار واهل المعرفة **ثم كثر المأمون لفة في امرها**  
انا المذنب لخطا والعفو واسع ولولم يكن ذنبا لما حسن العفو  
**وقرأنا** ان يجي بزكتم كان في مجلس المأمون نظرا الى غلام كان واقفا على راس  
المأمون فاخذ المأمون قراطسا وكتب اليه **نظرك الى غلام رجيح** فوقع بجيحت  
توقيع المأمون **عمر فذلك بالرجلة ربيح** وقد اتينا في هذا الباب بما فيه كفاية  
ومتنبه وانما اردنا ان نبنت في هذا الموضع رسما تعرف به واشارة تستغنى بها  
**البيان** في امر المومنين من جهة الامانة **وتدبره بعد الطعام**  
ان التزم من بعد الطعام من فعل الملوكة واهل البشور وفيه منافع سبذ كرها ان  
**فحسب** ان يكون النوم بعد الطعام بمدة مقدار ما ينزل الطعام عن في المعدة والخط  
عنها فخذ اسبب الاستمرار وحسن الغذاء **بأدب** بالنوم قبل نزول الطعام كان عنه  
الا لتوا في في المعدة والوجع والفساد وسوء الاستمرار والابطا في الهضم والتعب  
اصلاح ذلك **فان** ابطا نزول الطعام عن في المعدة وتختلف فلا خير ان تغلوا  
الطبيعة بالمشي الرفيق للحركة البسيطة حتى يتخط الطعام ويجرد المساع وتبين  
الحفة **فان** اخذ مصفحة ونام فافينغ له ان لا يكون الثقل من جنب اليمين  
فان ذلك يبطي بالهضم ويكثر القرقره ونزعا بطي المصنف **الاصحاح** على الجانب







واستخلبه كالفرطم وتخل ماؤها عليه ويعقد ويرفع بالشرائح المقلية بدهن لآلية  
 وتقدم فانها غايبة **صفة عمل فار دجينة** تقدم اللحم وتصلق الى ان يبيضح ويعرق  
 بالية ودارصيني ومصطكي وزنجبيل وفلفل ثم يعاد الى مرقته ويلقى عليه رطل سكر ناعم ونصف  
 رطل لوز مدقوقين ناعما ونصف رطل غسل غل مصري ويعقد ويجعل اوقية نشا بما ورد مصبوع  
 وزعفران وجعل عليه ويطيب وتزين بالسنبوسج الحلو والشرائح والكفت المقلوه بدهن  
 وترفع وتقدم وتوكل فانها غايبة **صفة عمل حشيشة** تقدم اللحم ويصلق ويعرق  
 بالية ومصطكي ودارصيني وزنجبيل وفلفل مدقوقين ثم يعاد الى مرقته ويلقى عليه رطل  
 لباب مغوك كالفلفل مقلى بشيرح طري الى ان يجرد ورطل سكر مدقوق ونصف رطل غسل  
 ونصف رطل لوز مصبوع مفرد مصبوع بزعفران مذوب بما ورد ورطل بزر خشخاش  
 منقاه مغرول ويصنع بزعفران ويطيب ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**  
 تقدم اللحم الضاني السمين ويصلق ثم يعرق بالآلية والمصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل  
 مدقوقين ويلقى عليه رطل فلفاس مقلى ورطل غسل غل مصري ويعرق فيه ثم تلقى عليه رطل  
 سكر مدقوق ونصف رطل لوز مسحوط صحاح ويصنع لونه بزعفران مذوب بما ورد ويطيب  
 ويقدم ويوكل فانها غايبة **صفة عمل حشيشة** يوخذ لكل فترج اربعة اوت  
 شراب ليمون فيفتمش بما قبل فاذا اعل فيصنع الارز بزعفران ويلقى عليه فلفل وقرقه وزنجبيل

الطرية

اطراف طيب وزرور وورق فستق ويطيب ويرفع وان لجب جعل عوض الشراب خمسة اوت  
 ويعصر عليه ليمون ويسوق عليه العمل كما اشترنا ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**  
 يغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرق بالآلية والكزبرة اليابسة ومصطكي ودارصيني وفلفل  
 واطراف طيب وزرور وورق فستق ويقطع السفرجل صفار وينقا من حبه وما فيه  
 من القشرة ويلقى عليه كل مصبوع بزعفران ووزن ربع الخراساكر او غسل نخل وزنجبيل  
 وتخترب لوز مدقوق مربا بما ورد ويجعل عليها صدور الدجاج ان امكن مدقوقة بعد صالغها بجيد  
 ويطيب ويرفع وقد يجعل عليها عوض الخراسا السفرجل الحامض ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**  
 يغلى اللحم والكفت الذي يطن كل كفته لوزه ويعرق بالآلية وكزبرة يابسة ومصطكي وزنجبيل  
 ودارصيني وفلفل واطراف طيب ويعاد الى مرقته ويلقى عليها كل مصبوع بزعفران وتخل  
 بسكرا او غسل نخل مصري مصبوع بزعفران وتخترب لوز مدقوق مربا بما ورد وزنجبيل وعشاب  
 صحاح ثم تدق اللوز مع السكر ناعما وتعمله كعكة لنادق ويلين بعجين رخوا ويلقى بشيرح  
 عليها مع صدور الدجاج المصلوقة المدقوقة ويطيب وترفع ويقدم ويوكل ان شاء الله تعالى  
**صفة عمل حشيشة** يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرق بالآلية وكزبرة يابسة  
 وزنجبيل ودارصيني وفلفل واطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويقشر باليقطين ويجرط  
 ويطنح معه وليكن قطعاً صغاراً ثم يغلى عليه ويلقى عليه ما التوت المعصور الاحمر المدقوق

ر  
خل



ويربها اللوز بالماورد وزبيب وعتاب ولوز وجوز ويندق ويضع فيه ثمر قسب ويجلا  
بسكو او عسل خل ويلقا عليه صدور الدجاج المصلوق المدقوقة ويطبخ ويرفع وتقدم  
في الباقوتية **صفة عمل زعفران** تصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا بالالة وكزبن  
يابسه ومصطكى وزنجبيل ودارصيني وفلفل اطراف طيب وتعمر ما الرمان الحامض ويربها  
بلوز مدقوق ويسكب عليه ثم تختبز زبيب وعتاب ويجلا بسكو او عسل خل ويصنع بزعفران  
ويعمل عليه شي من نعنغ ويلقا عليه صدور الدجاج المصلوق المدقوق ويطبخ ويرفع **صفة عمل**  
**زبيب** يسلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا بالالة وكزبه يابسه ومصطكى وفلفل  
ودارصيني وزنجبيل وشبوح وحمص مقشر اطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويلقا عليه خل  
مصبوغ بزعفران وزبيب وعتاب ولوز وتختبز بلوز مدقوق موبيا ما ورد ويجلا بسكو او  
خل كفاية ويختبز بنشا مذوب ما ورد موبيا ما ورد مصبوغ بزعفران ويلقا عليه  
الدجاج المصلوق المدقوقه ويطبخ ويرفع وقد يعمل فيها اللبن اليابس المقطع ان رفع قطع فيها  
وقد يعمل فيها الفلفاس المفلا **صفة عمل سبكياج** يسلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا  
بالالة وكزبه يابسه وفلفل ومصطكى ودارصيني وزنجبيل اطراف طيب يعاد اليه  
مرقته وقطع الفرع قطعاً صغراً او البصل او الخبز ويلقا عليه ثم يلقا عليه خل مصبوغ  
بزعفران وما ورد ممسك يربا فيه لوز مدقوق ويدقوب فيه نشا مصبوغ بزعفران ويلقا  
عليه زبيب وعتاب ولوز وبن يابس وبرقوق ويطبخ ويرفع وقد يعمل فيها فلفاس مفلا ويؤكل ان شاء الله

منه

**صفة عمل نقاشية** تغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا بالالة وكزبن يابسه وزنجبيل  
وفلفل ودارصيني ويعاد الى مرقته ويقتشر التفاح الحامض وينقامر حبه وعشبه وتقطع  
قطعاً صغراً (وتقطع عليه بصل صغراً) ثم يدق التفاح الحامض ويعصر ما وده ويلقا عليه  
وان شئت تختزه بلوز مدقوق موبيا ما ورد ويلقا عليه اسنان ثوم صخاخ وتنعج رطبة قد  
يرصع بزعفران وترفع وتقدم وتؤكل ان شاء الله **صفة عمل اخنية** تصلق اللحم  
والكفت في غمرهم ما ويعرفوا بالالة وكزبن يابسه ومصطكى وزنجبيل ودارصيني وفلفل  
وزنجبيل وفلفل السماق ويعاد له مرقته ويؤخذ من اللبن القارشي ملت وما سماق يلبس ويضربوا  
ويلقا فيه ويجرد ويختبز بلوز مدقوق موبيا ما الورد وقليل خل ويطبخ ويرفع هذه هي الفا خنية  
**صفة عمل سماقية** تغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا في دهن الالة وكزبن يابسه  
ومصطكى ودارصيني وفلفل وزنجبيل ويغلى السماق وتبل فيه طبخة ويمرر يصنع  
عليه ويلقى عليه كزبن يابسه وكرويا وصعتر وجب ستقلى وثوم مدقوق واطراف طيب  
مدقوقين وجوز ولوز ويندق من كل واحد جزء ويجوز شيل وزيت وطحينة ويختبز بلوز  
موبيا ما الورد وتطيب بما الليموا ويرش عليه سماق مدقوق منخول وتطبخ ويرفع وقد تنزل فيها  
فلفاس مفلا او بادجان مغلى محشي وهو غايبة **صفة عمل** يغلى اللحم والكفت في غمرهم  
ما ويعرفوا بالالة وشبوح وكزبن يابسه وزنجبيل ومصطكى ودارصيني وفلفل وزنجبيل



طبيب  
ويعاد اليه مرقمة ثم اعمل عليه مقدار ونس ونضع مخزطين وبنديق وجوز مجر وشين وزيت  
وطبخينه ويرش عليها ساق مدقوق منخول ناعما ويفحص عليه عيون بيض ويطبخ برقع ان  
**صفة عمل الحصى** يؤخذ رطل كافه ونسع اواق شيرج ورطل ونصف سكر  
ونصف رطل غسل خل مصري ونصف رطل فستق وقليل خشخاش يقطع تلك الكافه وتقلي  
بالشيرج حتى يشربه كله ويكون العسل والسكر مخلولين ويسفأ بهما قليلا قليلا بخرو  
مغرفة على نار هادئة حتى ينعقد ويستوعبه ويأخذ لها قوام ويلقى عليها الفستق والخشخاش  
وتطيب وترفع وتقدم وتوكل فانها غاية **صفة عمل الحصى** يؤخذ رطل دقيق  
سميد لعن ثلاثة اواق شيرج ويحسب ما حلو ويكسأ بهما عقد قصب فارسي ويغلى ثم يخرج  
القصب ثم يخشى مكانه فستق وسكر ومسك وما ورد وقليل كافور وبرص بعد ان يرمى  
في غسل خل وتدر عليه سكر مجروش ويرفع ويقدم وتوكل غاية **صفة عمل الحصى** يؤخذ رطل  
**صفة عمل الحصى** يؤخذ رطل ونصف سكر ولوز مقشور من قشر به نصف رطل يدق قواما وطيب  
يسير ما ورد بمسك وقليل كافور ويؤخذ نصف رطل غسل خل يعمل في دست مع اوقيه  
ما ورد حتى يغلي فتتزع رغوة وادعى فيه اوقية نشا مذوب بما ورد وتحر ك ساعة حتى  
يصير له قوام وادعى عليه السكر واللوز المذوقين ويجرك باصطام نحو كاجيد (حتى  
وتنديه وتنزله وتقبل على بلاطه ناعمة الى ان يفتقر حرارته تغلظ منه سمك واقراص

وناس

وتماثل وغير ذلك في قوالب مقوشة وتدر عليهم فستق وسكر مدقوقين ناعمين وتصف  
السمك بقليل زعفران مذوب بما ورد ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة عمل الحصى**  
يؤخذ سميد ملح محص مطحون وارز مطحون اجواسوا (محص الكل يدق له الحصى وشيرج  
فاد احمصوا يكون العسل الخل حار) ثلثه على الدقيق المحص وترمى معه سكر واصابع  
ولوز مقشور مصبوع بزعفران وبنديق محص ثلثه وون غاية وبها ينة والارز لمفسر  
اذ تغسل وتشت وطحن وقلي يسمن ثم جفف وطحن ويضاف اليه وزنه سكر (والارز لمفسر  
سمن جاطيا حسنا غاية ان شاء الله تعالى **صفة عمل الحصى** يؤخذ رطل مغشور  
مطحون محص يدق له الحصى ويغلى العسل وتقطف رغوة ويعمل فيه سكر وترى  
دقيق الارز المحص حتى يغلي فترمي فيه ثلث فستق وبنديق ولوز وخميرة تفاح وخميرة ليمون  
واقراص ليمون ويطيب ويرفع الى وقت الحاجة **صفة عمل الحصى** يؤخذ لسان حب  
قد خبز من امس ويسس باليد ويعك بالشيرج حتى يصير مثل بزر الخشخاش والى على  
رطلين من اللباب اوقية شيرج مغلى على النار فاذا انتهى معكه فدر عليه اوقية سكر  
ناعم وثلاث اوقية بزر خشخاش ويسير سمك محص ويخلط به ويعمل في صحن او طبق وتدر  
نصف اوقية سكر وفستق مجروش وتغل العسل والسكر ويسفأ به كفايته ويرفع ان شاء الله تعالى  
ويصلو صدور الدجاج نصف صلوة وينطقه من علامه



ويستخرج حتى يتفقا كالحبوب ويعاد الى الطبخ بغير مرقه وخذ بقدر الحاجة من القشتق  
فيذوق ناعما ويلقا في القذرة ويحرك فاذا اقارب البضخ التي عليه مقدار القشتق فحين  
سكر مدقوق ولا تزال تحركه الى ان يتعقد ويرفع ويطيب بما ورد ويرفع ويقدم ويوكل  
**صفة عمل زبادي** تقطع اللحم السمين صغارا ويلقا في غمر ماء وقطع دار صيني  
وحصن مقشور ويسير ملح فاذا اعلی بوخذ مرغوة وتطرح عليه شيرج وخل خر كفايته  
ووجع وزن الخل سكر وكوز مدقوق ناعما ويذاب بما ورد ويطرح على اللحم ويلقا عليه  
كوزين يابس مدقوقه وفلفل ومصطكى ناعمين ومن اراد صبغه صبغه بزعفران ويجعل  
القذرة كف لوز مقشور مفرك نصفين ويرش عليه قليل ما ورد وتوسع جوانب القذرة  
ويتذكر على النار الى ان يتمدد ومن اراد جعل فيها دجاج فليأخذ دجاجة سمينة مسمومة  
جيدة فتغسل تطيفا جيدا او تلتشف تشييفا جيدا او تقطع على مفاصلها ثم اذا غليت  
عليه خفيفة الفاها على اللحم تنضج بنضاجته ومن ارادها ظاهرة الخلاوة فليزدها  
او قد يعمل عوض السكر عسل غل او دبس **صفة عمل زبادي** بوخذ  
لبا خبز سمينة علامه خاص يات يتزل من عزبال بوخذ منه نصف رطل واربعة اواق  
عسل غل ونصف رطل جلاب و اوقية تخشيش ونصف رطل ثمر قسب منزوع البوي وحدهم  
زعفران نصف به او قيتن لوز و اوقية قشتق ومسك وما ورد وقليل كافور يجمع

الخل

الخل باللباب ويعلى من ورقين رقائق وتسلق اربعة اواق اليه بلا ملح في اربعة اواق شيرج  
او قيتن مع حشوها و اوقيتن مع الالية ثم تقلى عليهم الالية والشيرج ويجعل في قدر وتعاد  
النور حتى يستوى ويرفع وهو ناعما **صفة عمل زبادي** تقطع اللحم والكفت في غمر ماء  
ويجرفوا بالالية ومصطكى ودار صيني وفلفل ثم يبرق بطن حليب ويلقا عليه الارز  
ويغلى ويرفع ويزين بالشرايح والكفت المغلية في دهن الالية ويوكل بخاميه **صفة عمل زبادي**  
بوخذ دقيق الارز ثم يلحج بطن حليب طري ويصلق الدجاج بمصطكى ودار صيني وفلفل  
ويقطع على مفاصله ويلقا عليه من دهن الالية او دهن الدجاج ويقل في فيه الى ان يجف ويلقا عليها  
ويخلط ويرفع وتزين بالشرايح المغلية بدهن الالية والكفت والسكر المدقوق بزرش على ما ورد  
محسك وترفع وتوكل فانها غاية رخامية **صفة عمل زبادي** يصلق الارز في غمر من الماء  
ويلقى عليه من اللبن الحليب لعل رطل اربعة عشر اوقا من لبن حليب طري ويكون مصطكى ودار صيني  
ويسقا قليلا قليلا الى ان يتعقد فيغرفه في الصوز ويجعل على وجهه الدجاج والسكر المدقوق  
والسمن الطري ويوكل ان شاء الله **صفة عمل زبادي** تغلى اللبن الحليب الطري ويجوز انما  
بدقيق علامة او نشا فهو لوجود او دقيق ارنج ويرفع ويجعل على وجهه السكر الناعم والسمن  
الطري والعسل المصق **صفة عمل زبادي** تغلى الارز في غمر ماء وتغلى الى ان يبيح فيرق  
باللبن الحليب ويخل ويعلف بدقيق العلامة قليلا قليلا الى ان يتعقد وينضج وتسلق بدهن الالية



ويجزف وتوش عليه سكر مدقوق ويوكل بعسل نخل او سمن اود هن اليه فانه غايه **سنة**  
**عرق السبع** يقطع الالية وتغلي ويصعلها الماء وتغلي وتفت الخبز اليابس ويلقاه فيه  
 ويجعل ويرفع وقد يعمل بمشك ويغلي في الماء اذا غلي ارحى فيه قرفة وفلفل وكزبرة خضرا  
 وتؤم مدقوقين كالمرهم وتغلي الى ان ينضج وينزل ويوكل به من البهتان سلى فانه غايه ونهاية  
**سنة انواع على الدجاج** تعلق الدجاج اولا بيسير ملح ومصطكى ودار صيني  
 وفلفل صحاح وتقطع على مفاصله ويجرق شيرج وكزبرة يابسة ومصطكى ودار صيني  
 مدقوقين ناعما فان كان من الخوض عرق ذلك اما بالاساق او بما جضم او بما جضم اونا  
 ليموا او بما الفز اصبا او بما التمر هندي ويحلى بالسكر ويختربا للوز المدقوق المر بما الوردة  
 عليه طافة نعنغ ويطين برف **وان كان** من ذوات الموصات فانه يحرق الكرفس ويلقا  
 عليه خل مصبوغ بزعران وتقص عليه عيون البيض ويطين برف **وان كان** فالودجيه  
 او خشتا شيه او طويه او جرجانيه فيعاد اليها من التي سلفت فيه كفايتها وتساق  
 السباق المذكور **وان كان** اسفيد باح فيعاد اليها من التي سلفت فيه كفايتها  
 عليها حصل مقشور مروض ولوز مدقوق مر بما الوردة وتقص عليه عيون البيض ويطين برف  
 بارز فليح عليه الا رز بعد صلقة ولا يطحن هذه ويغلا الى ان ينضج وقد  
 ينعق الاثر بزعران ولا بد في طبخ الدجاج من كزبرة يابسة ومصطكى ودار صيني  
 وفلفل وليس فيما فصل ولا تؤم ابدل **وان كان** يوحذ

رطل زبيب ورطل حب رمان فيدقوا ناعما ويبرسوا بالماء ويصفى من متخل دفين ينصف رطل  
 مدقوق ناعما مر با بقليل خل عر و يرفع رطل سكر ويغلي على النار وتصلق الدجاج ويصنع  
 ويطين وينزل فيه خمون غايه **سنة** يوحذ لث راس فينزل من نخل ويضاف اليه  
 سكر مدقوق وتعلق الدجاج به بعد صلقة ويرش عليه فستق مدقوق ويوكل ان شئت الله  
**سنة** يعلق رطل من الجلاب على النار ويضاف اليه نصف رطل  
 مدقوق ناعما واوقية نشا مذوب بما الوردة مصبوغ بزعران وبياض بيض ويصلق  
 دجاجتين ويطنوا اجدان يحشوا من الحشو الحلو وينزلوا فيه وقد يعمل فيه نصف  
 جلاب ونصف رطل عسل نخل مصري فاعلم ذلك **سنة** يعلق رطل  
 يعلق رطل جلاب على النار ويضاف اليه اوقية ونصف تمر هندي محروس مصفى ونصف  
 لوز مدقوق ناعما وتصلق دجاجتين ويصنع ويطنوا ثم ينزلوا فيه ويوكل **سنة**  
**سنة** وهي كالفسقية الا ان عوض الفستق لوز مدقوق والذير  
**سنة** هي مثل هذه الفستقية الا ان عوض الفستق بندق  
 محض مدقوق والذير لها سوى **سنة** يوحذ رطل شراب  
 ويجعل عليه نصف رطل بندق محض مدقوق ويطين دجاجتين مصبوغين بزعران ويحشوا  
 كالعادة وينزلوا فيه ويوكل **سنة** يوحذ ثلاث ابطال لباب



مفرك كالسهم او كالقفل ويحسن برطل شبرج الى ان يخرج ثم يلقى فيه ثلاثة ارطال سكر  
 مدقوقه ورطل غسل خل ونصف رطل فستق مجروش واوقية بزر خشخاش ويصنع بر  
 ويطن دجاجتين ويصبغوا كالحاده ويطنوا اجيدا ويحشوا اكلوا وينزلوا عليه ويوكل  
**سنة اول علاج** يستحب الرجل دناخذ ماؤها وتستحب القرطم وتاخذ  
 ماوه ونصف الهما نصف رطل جلاب ونصف رطل غسل خل ونصف رطل فستق مدقوق  
 ناعما ويصلق الدجاج ويصبغ العادة ويطنوا ويحشوا بالخلو وينزلوا فيه ويوكل فانه  
**سنة اول علاج** يصبغ الدجاج وتصلق الدجاج وتطن مصبوغ العادة ثم يحشوا  
 بشراب ورد مرثا وخشخاش سفوف شفاف يجل على النار وينزل فيه الدجاج ويوكل  
**سنة اول علاج** يجل رطل سكر قليل ما على النار ويضاف اليه نصف  
 رطل لوز مقشور مدقوق ناعما وثلاث رطل خل خمر واوقية نشا مذوبة مصبوغة بلهم  
 زعفران وبياض بفس وبقلا الكال ينعق وطب ويصلق دجاجتين ويصبغوا العادة  
 ويطنوا ويحشوا اكلوا ويحشوا لمرض وينزلوا فيه ويهدى ويوكل  
**سنة اول علاج** يجل رطل سكر على النار ويضاف اليه نصف رطل لوز مقشور مدقوق  
 ناعما وثلاث رطل خل خمر واوقية نشا مذوبة مصبوغة بلهم زعفران وبياض بفس  
 ونعق رطب وتصلق دجاجتين ويصبغوا العادة ويطنوا ويحشوا اكلوا وينزلوا

قبل ما  
 النار

فيه وقد يعمل عوض اللبن ما ذكره فستحب ان يلقى ويوكل ان شاء الله تعالى  
 يصلق الدجاج ويصبغ ويطن ويدق له السكر واللوز والفستق ويحشوا بعسل خل ويحشوا به  
 نكد الدجاج ثم يوخذ الدجاج وينزل في ورد مرثا يفتح على النار جلاب او بعسل خل ويوكل فيه فستق  
 مدقوق ناعما وينزل فيه الدجاج ان شاء الله تعالى **سنة اول علاج** يصبغ  
 الدجاج ويصبغ زعفران ويطن ويدق كبريت يابسة ذكر ويا وقلقل وخف اليه بشدق وجوز  
 بعضه مدقوق وبعضه مجروش ومقدونس ونعق الخوخين ويخلط بوزيت ويطن به طبيا  
 ليون مصفى ويحشوا نصفه في بطون الدجاج ويعصر نصفه في قليل مرق الدجاج وتغير به  
 ثم تغلى وقد يعمل فيه سراج **سنة اول علاج** يطن الارز بعسل خل وسكر مدقوق  
 وجلاب وفستق صفيح ويسقي بدهن الاليه واصلاق الدجاج واصبغه وطحنه واحشيه حلو ويد  
 فيه وقد يعمل على وجهه سراج وكفت مقلو بدهن اليه **سنة اول علاج** يطن الارز  
 باللبن الحليب الطري والجلاب ويصلق الدجاج ويطن بلا نعق ويحشوا حلو وينزل فيه ويعمل على  
 وجهه السراج واللبن المقلوب ناعما لية ويوش عليه السكر ناعما ومن طري ويوكل وقد تصلق كالحلال  
 اللطاف ويصبغ ويطن ويعمل كسائر الدجاج المنوع اما مفروما واما مدقوقا  
**سنة اول علاج** تصلق الفراخ ويطنوا ويحشوا حامض وبقا في رقا كبريت يابسة وكويا  
 وقرقه وقلقل مدقوقين وجوز وبنديق بعضه مجروش وبعضه ناعم ومن زيت طيب طحينه ويغسل عليه

ويعقده







فصل اللحم ويدق كاللؤلؤ وتغلى في شيرج مع بصل مخروط وتغلى عليه بيض عيون ويضرب  
 ويلقى عليه ويجرد الى ان يصفى ويدبر عليه الابازير ويقدم ويؤكل  
**وصفة لحم في شيرج** يصفى اللحم والالية وتصلق مع كفت كالساق ويطلع بهم وينشف ويلقى على كل اوقية لحم  
 اوقية فلوبات وكل رطل لحم رطل شيرج ومصطكي وفلفل وقرنه مدقوقين ونصف زعفران  
 وتقلي ويقلب فاذا اردت حمصه فرش عليه مالبون او ماساق او ماحصم ويقدم ويؤكل  
**وصفة لحم في شيرج** يؤخذ لحم يدق كاللؤلؤ ويضاف اليه كزبرة يابسة  
 وزنجبيل وفلفل مدقوقين ويجشى في مصاير الحلال المعشاة التظيفة وتقلي شيرج والالية  
 وتزين به المأكول والاطعمة وان اردت تغذيه كثر ملحه **وصفة لحم في شيرج** يصفى اللحم مع  
 وتقطع اللحم لصفاد من غيره طعم وتغليه كزبرة يابسة وكرويا وفلفل ودارصيني مدقوقين وجرد  
 جيد من الملح الناعم المسحوق ويجرد وينزل الى ان يبرد ويعبأ في برنية او جرة **وصفة لحم في شيرج**  
 يكون وزعفران وخولجان وقرنه وزنجبيل ودارصيني وفلفل من كل واحد اوقية ووزر ورد  
 ربع اوقية وسنبل ثمن اوقية ومصطكي ثمن اوقية يدق كلها ويرفعوا عند كثر منه على البهائم  
 والبعج **وصفة لحم في شيرج** تصلى اللحم والالية المفرومة ويعرق بالالية او الشيرج وابازير  
 وتغلى عليه عيون البيض ويجرد الى ان يستوى تدبر عليه الابازير ويقدم ويؤكل  
 يؤخذ شوى بارد ويدق كاللؤلؤ ويضاف له كرويا وكزبرة ومصطكي وقرنه وفلفل

في  
 اوقية  
 ذكر

اطراف

اطراف طيب وبنديق محض بعضه مجروش وبعضه ناعم ويخروط عليه بقدر عيار الحشيش يؤخذ رطل سكر  
 وربع رطل لوز واوقيتين دقن علامه هذا عيار القلي **وصفة لحم في شيرج** يصفى اللحم ويخرد مع سكر ناعم ورطل  
 لوز مسحوق او فستق واوقيتين دقن علامه ويجش شيرج ويسير ما ورد والاصح ان يكون فيه دقن  
**وصفة لحم في شيرج** يؤخذ نصف رطل لحم قد سلق كما تقدم ويدق ثانيا وينشف في  
 وحده اربع حزم مقدونس وخرقة ناعم اخضر مخروطين ونصف اوقية فلفل ومثله كرويا وثلاث  
 قرنه وعصفر وحام ريحان وزنجبيل ودرهمين اطراف طيب وهاال وقرنفل وسنبل وتقلي واعلى  
 اللحم المدقوق في القدر وارحم عليه المقدونس والنعنع وحام الريحان ونصف الابازير وتقلي واعلى  
 عليه مقدار اثني عشر ليمونة حتى يطبخهم وينشف وتعمل في زبدية وارضى عليه بقية الابازير ويخلط  
 وان اصيف له لوز او فستق او بنديقا او جوز المجروش كان حسنا وتقلي بالشيرج الى ان يجم  
 وهو علامة نضجه وانضاجه **وصفة لحم في شيرج** يصفى اللحم وتذقه ويلقى عليه كزبرة  
 يابسة وكرويا ودارصيني وفلفل مدقوقين وبنديق ولوز مجروش ومقدونس ونعنع مخروطين ومخلط  
 الكل قليل مالبون يغلى في خل مصبوع بزعفران ويلقى عليه وخذ رقائق كفافه يقطع صفار  
 ملو الا ويجشى وتطوى كالعادة مثلثا ويسد بالبحين وتقلي في شيرج  
 يؤخذ قذحين عدس واربعة ارطال غسل كل ثلاثة اواق غناب ومثله زبيب ومثله لوز وجوز  
 ومثله زعفران وربع درهم كافور وعشر دراهم اطراف طيب وهاال وقرنفل وسنبل وحمون

طيب



واربعة اوراق خل خمر تعلق العنبر بغيره ما وزيادة اربع اصابع بنار لينة وتحر ك تعبر  
 ليل يلزق منك الى ان يصلق وتنزل من الغزال ديقن فاذا اصفراده الى القدر واجعل غنمه نار لينة  
 ولا تغرق عن تحريكه فاذا افار بالبيض اسك عليه الخل والعنبر والزبيب وكلهم وادم تحريكه فاذا السند  
 غمرته فاذا ابرد ورايته انقعد لم يبرئ منه حتى اصحى الكافور في ديقن واطهر فيه فهو غاية فؤده ان شاء الله  
**صفة منقذ ولس** ونعنع ويضرب في خل مصبوغ بزعفران ويجزط عليه بصل وقلي شيرج وتقصص  
 عيون البيض ويحرك وتذرع عليه الابازير ويرفع **صفة بيض محرد** يصلق البيض ويقشر ويرش عليه قليل  
 ملح ناعم وخل خل محروس في خرد لم يحون بول غسله ويصفا ويلقا عليه دار صيني وفلفل مدقوقين  
 ويضرب فيه ويصبغ بزعفران وينزل فيه البيض ليلة ويقدم ويوكل **صفة شحطون** تسمط  
 الكرش صحيح واعمل فيه كم والية وفراخ وفراخ حمام وسمان وعصافير وطحس مقشروا رز ومصطلي وقرفة  
 وفلفل مدقوقين ويخيط جيد وترى قدره وتغمرها بالما وتغلي عليه ان يستوى او تغمرها الى النور  
 اجود واصح من اول الليل وتخرج باكر فهو غاية من الناس من يوقعه صفاء او يجتنبه ويخبطه  
 فاعلم ذلك **صفة عمل صابون به** تحل السكر ثم ترفع رغوته وتغسل من الدس ثم يذاب الشا  
 ويلقا في الدس وتليكن السدس وان كان نشا ازر فهو اجود وتحركه ولا تغرقه وتقل عليه  
 خل قريب انقاده ببقية الحلاب يسقا قليلا قليلا وتواصل تحريكه ويسقى بالشيرج فاذا انتهى  
 انزله واعلف كل رطل منه او قيتين او مسموط او قشيق او قية ما ورد ممسك ثم ييسط ويرش  
 سكر ناعم ويقدم فانه غاية **صفة عمل صابون** تحلل الدقيق بمفرده ثم يلبت بدهن اليه

حتى

حتى يصير مثل الفلفل ويحشى به دقيق اخر معجون بلا خبير على هبة الفصايب ويتوك بلا  
 ويجز في طابونه ويجز حار او بلقي غسل على مصرى عال ويرفع فهو كما هو صلى **صفة عمل**  
**بم** يوحكم سمين يقطع والية تسلي وترى سلاها وتجعل اللحم في عظم ما فاذا اغلى عليه جرد  
 ونزعت رغوته تقطع السلق وتغسل ويلقا في القدر مع الابازير والملح وتقبل عليه من الماء قدر الحاجة  
 وليكن الماء سخنا ثم تغسل عند سلك النقا وتلقا فيه وتحركه وتغطا حتى يصفى ويلقا على الدهن  
 الثوم ذقنا لها وترى فيه وتحركه وتقلبه ويعرف ويوكل فهو غاية **صفة عمل كسك**  
 يوخذ رطل ونصف كم سمين صافي ورطل كسك ونصف اوقية ثوم وست روست ودرهم  
 كرويا ودرهمين فلفل واربع عيدان قرفة صحاح واربع ليمونات تغلى اللحم بمفرده عليه مع قليل فلفل  
 فاذا اطاب اللحم تدق الثوم بالزيت والملح ويجعل عليه وتحركه ليلا يجعل في القدر ثم تقطع البصل  
 صحيح وترميه فيه وترى معه الابازير والكرويا والنخاع والقرفة وان شئت صفت له ايضا فاف  
 حامضا وما يلهون ويهدى ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سكر بيبي** تغلى الخل  
 ويجعل في زبيب ولوز صحيح وقرفة وفلفل واطراف طيب وزعفران وقلي السمك ويغلي فيه  
 ويجز فيه ويرش على وجهه اللوز المصبوغ ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سكر صافية**  
 يغلى الماء ويلقا فيه ما ايمون فاذا غلى دق السماق وتخلطه ويلقا فيه مع كبريت يابسة وكرويا و  
 وفلفل وقرفة ويندق جوز وزيت طيب وطحس ويصل متلى في شيرج وثوم مدقوق يغلي في  
 طيب ويغلي وينزل فيه السمك ويوكل **صفة عمل سكر** تدق اللوز اليابسة والكرويا



والزعفران والساق والفرفه والفلفل ويضاف اليه ثوم مدقوق تعلّى بزيت طيب ويندق  
 مجروش بعضه وبعضه ناعما ويجرط عليه مقدونس وفتح ويضاف اليه زيت وطبخينه  
 الليمون ويجشي به السمك الطري بنصفه ويضخ بنصفه في الماء في الطاجن وتجريه الى الفرن  
 وتقلبه قدر جعل هذا السمك بلا قلى ولا ساق **صفة سمك وزيري** يغسل السمك  
 وينشف ويصنع بزعفران ويجشي بطونا بنوم وجوز ولوز وزنجبيل وقرود وسنبل وداراز  
 وصعتر بعد سحقهم ناعما ودق الثوم وتعلّى بزيت طيب وصعتر مدقوق ويلام به جسد السمك  
 طلائن بزل ويستوى ويبرد قليل ويقدم وبوكل **صفة سمك منزل** يدق الثوم وتعلّى بزيت  
 طيب ويضاف اليه كزبرج يابس وكرويا وصعتر وقرود وفلفل مدقوق مسحقين ويندق  
 وجوز بعضه مجروش وبعضه ناعما وتقطع السمك ويصنع بزعفران وتقبل بنصفه ويترك  
 فيه ساعة وتعلّى بشببرج ويبرد وخذ نصف الجوايح الباقي جرط عليه مقدونس  
 واطراف طيب ويخلط في خل مصبوغ بزعفران وينزل فيه وتعلّى غليظة ويرفع ويقدم وبوكل  
**صفة سمك محرد** تقطع السمك ويصنع بزعفران وتعلّى بشببرج ويبرد وبوخل قدح  
 مطبوخ ناعما بلك بيا ويقرص ويغسل سبعة ايام تحله بيدك كل ثم وتقلبه ثم خذ  
 خل خمر حادق فذوب فيه الخردل المصقول والميرس باليد مرشاجيد الى ان يطبخ خاصيته لها  
 وتصفية فان بقي فيه خاصية يورس في النار قليل ويصنع من شغل ويجعل عليه رطل قطاره طيبة وحركا  
 كل

كل حين فانه يجتمه نزل من الشمس والطحنة في قدر برام الى ان يبقى في قوام العسل  
 لينة نزل من على النار والقي منه رطلا على عشر من رطل من الماء وابعده في اوقية خل  
 وسد يلمح لا يدخل فيه زنج وشمس سبعة ايام فانه يبقى خل يلمح لا شئ احسن منه  
 وكل وبيع والطحن وخل هو غاية ان شاء الله **صفة عمل خل اخر**  
**جيد يلمح** يوحذر طلائن زبيب اسود عبيدي خلون ينقع في رطلين خل خمر حادق يوم وليلتين  
 بخار كل خل ثاني وتركه يوم وليلتين واسقيه رطل خل اخر وتركه يوم وليلتين كذلك  
 تفعله الى ان يشرب اربعة ارطال خل حادق وانت كل ساعة تضربه ضربا جيدا وبعد  
 ذلك ارفعه على النار واغليه الى ان يتهر اكله بعد ان تلقى فيه نصف رطل زبيب سكرى  
 ويعقد بنا رلينة ويقطع اشابير ويشال عندك فاذا اردت عمل خلا فالتقى منه وقبه  
 في خمسة ارطال ماخلو واوقية زبيب سكرى واوقية في جوار الخل وشمسة سبعة  
 ايام في الصيف كل حين وفي الشتاء في حرارة النار فانه يعود خلا حادقا ان شاء الله تعالى  
**صفة عمل عاليه عال خام** يوحذر عنب خام خمس مثاقيل كافور درهم مسبك مخرج  
 دهن بان رطل وهو عشرة اواق خل العنب على النار وتضيف اليه الدهن ويجرك  
 وتفتق بالكافور والمسك وعود زنج اوقية مسحوق والاصح نصف اوقية مسحوقه  
 كالغبار ويخدم بالهن جيد او يرفع في قارور ويشال ويستعمل فانه غايه في الوجود



**صفة عمل غالية للخلق والمعاد الخاص بوجوه مثله** وهو ان تأخذ  
عنبدر خام خمسة عشر مثقال يشال على النار وكافور وزن مثقال ونصف ويسحق  
بالهز سحقا بالغاً ويعزل ناجية وخزجة مسك وزن مثقال ويسحق معه من دهن  
الاعلاطون قيقالبان اوقية فاذا اخل العنبدر يضاف اليه خمسة ارطال دهن بان وهو على النار ويخلط  
رطلين ونصف به ويكون قد سحقت اوقية عود يلح سحقا ناعما والقيته عليه وهو على النار ونزله ويدلك  
خلو وشيخوخ بالهز الى ان يجبر في بعضه البعض ويحفظ في اناء من ارضة عليه ويشتم فهو غالية  
رصف رطل الحصى قديما كانوا يعملونه اثم ذلك والله تعالى اعلم **عيار خلاوة الخلية لكل**  
رطل نشا رطلين خلو وتجعل عليه للخلابة وتنزل بعد عقله وتقطعه شراير وتوكل بالشيخوخ  
والجبل عليه قدر رطل نشا رطلين خلو وتجعل عليه للخلابة وتنزل بعد عقله وتقطعه شراير وتوكل بالشيخوخ  
او قيقين ما وتخلط حتى غسل غل والحساب على هذا ان شئت تكثروا وتقلل فتسوق على هذا السباق فمن شاء الله تعالى  
يعلى تتولد من **الحجر الكاب من ملكة عال** يؤخذ قسطا من نصف رطل لادن عراقى اوقية ونصف  
ط النابوسل وطر نصف اوقية حسد ل اوقية قبار عود اوقية زمرور اوقية اطراف طيب كليمه  
البدن والجمل اوقيتين وسبل ثلاثة اواق زعفران شعرد ريمين مصطكى نصف اوقية صندروس ريمين  
فيها الشيخوخ وخط ميجه اوقية ماورد اوقيتين نضوج واما من سمن من كل واحد اوقيتين غسل رطل كافور  
الرفيق على الشيخوخ درهم زبد نصف درهم يبقوا اليوايس قاناعا ويسحقوا او يطحنوا ويجمع ويغلى بالنضوج  
ويؤقت عليه بنار لينه حتى يروى شيخوخ الشيخوخ  
ويستعمل بخلو ويحرك كذلك

جميعا

جميعا وما الآس وجل فيه الحوام والآدن ويجر كوا بلعقه على نار لينه وتخل الزبد والكافور  
في الماورد فاذا انزلت من على النار تيسها بالماورد والكافور وترفع في اناء من ارضة غالية في الجود  
ان شاء الله تعالى **الكاب المبارك بحمد الله تعالى وعونه صلى الله على سيدنا محمد**  
**واله وصحبه وسلم وحسينا الله تعالى ونعم الوكيل والحمد لله رب العالمين**  
وقد علقه لنفسه اقل عبد الله واحوجهم الى حمد الله المحترف بالذنب والتقصير  
الدليل الحفيظ الفاني الراحي حمزة ربه الكريم عبد العزيز المحرم  
فارس النور ونري غفر الله تعالى له ولوالديه والمسلمين  
والمسلمات والمؤمنين والمؤمنات الاحياء منهم  
والاموات وهو يشهد ان لا اله الا الله  
ويشهد ان محمدا عبده ورسوله  
وصلى الله على سيدنا محمد  
واله وصحبه وسلم  
والحمد لله  
وخلص



کلمه متول کلمه بیست و نهم و مرادش نکر بورک نسبا و قسم و قطعه مخفی

میلیه طویله ارز طویله تراوینم  
درهم ۴۰ رطل ۱ رطل ۲۰  
و کلیه المعز للطل اوقیه طهار از داریه اوانه ماک

الحمد لله الذي جعل في كل شيء حكمة  
والصلاة والسلام على من لا نبي بعده

Handwritten text in Arabic script, likely a signature or date, located at the bottom of the page.

الفقه الكبار  
الدين عليهما  
صالحين